Macchine per la lavorazione di carni animali / *Meat processing machinery* / Machines pour le traitement des viandes animales
Maschinen für die Fleischverarbeitung / Máquina para la elaboración de carnes animales

Istruzioni per l'Uso / *Operating Instructions* / Notice d'Utilisation Betriebsanleitung / Instrucciones de Uso

TRITACARNE / *MINCERS* / HACHOIR / *FLEISCHWOLF* / PICADORAS DE CARNE

CE

modelli / *models* / modèles / *Modele* / Modelos

A/E 12 - A/E 22 - A/E 32

ARTEX®
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

V. 06 - 09- 2004

COMPLIMENTI! / *CONGRATULATIONS!* / FELICITATIONS! / *KOMPLIMENT !* / *FELICITACIONES!*

AVETE SCELTO UNA MACCHINA / *YOU HAVE CHOSEN A* / VOUS AVEZ CHOISI UNE MACHINE / *IHRE WAHL FIEL AUF EINE MASCHINE VON* / *HAN ELEGIDO UNA MAQUINA*

ARTEX® FOOD PROCESSING EQUIPMENT

PRODUCE / *PRODUCES* / PRODUIT / *PRODUZIERT* / PRODUCE :

-APPARECCHI PER RISTORANTI E COMUNITÀ / *EQUIPMENT FOR RESTAURANTS AND COMMUNITIES* / APPAREILS POUR RESTAURANTS ET COMMUNAUTÉ / *SKÜCHENGERÄTE FÜR RESTAURANTS UND GROSSBETRIEBE* / APARATOS PARA RESTAURANTES Y COMUNIDADES:

(MACINACAFFÈ, GRATTUGIAFORMA, TRITACARNE-GRATTUGIAFORMA, PELAPATATE, TAGLIAVERDURE, TAGLIAMOZZARELLA) / *(COFFEE-GRINDERS, CHEESE GRATERS, MEAT MINCER-CHEESE GRATERS, POTATO PEELERS, VEGETABLE CUTTERS, MOZZARELLA CUTTERS)* / (MOULINS À CAFÉ, RÂPES À FROMAGE, HACHOIR-RÂPES À FROMAGES, ÉPLUCHEURS, COUPE-LEGUMES, COUPE-MOZZARELLA) / *(KAFFEEMÜHLE, KÄSEREIBEN, FLEISCHWOLF-KÄSEREIBEN, KARTOFFELSCHÄLER, GEMÜSESCHNEIDER, MOZZARELLA SCHNEIDER)* / (MOLINOS DE CAFE, RALLADORAS DE QUESO, PICADORAS DE CARNE/RALLADORAS DE QUESO, PELADORAS DE PATATAS, CORTADORAS DE VERDURA, CORTADORAS DE MOZZARELLA).

-APPARECCHI PER BAR / *BAR'S APPLIANCES* / APPAREILS POUR BAR ET CAFÉS / *GERÄTE FÜR KNEIPEN* / APARATOS PARA BARES:

(TRITAGHIACCIO, GRUPPI MULTIPLI BAR, SPREMIAGRUMI, MACINACAFFÈ DOSATORI, FORNETTI, PIASTRE GRILL, FRAPPÈ E FRULLATI MULTIPLI) / *ICE GRINDERS, BAR MULTI-PURPOSE UNITS, CITRUS PRESSES, DOSING-COFFEE GRINDERS. TOASTERS, GRIDDLES, BLENDERS, MIXERS)* / (BROYEURS À GLACE, GROUPES MULTIPLES, PRESSE-AGRUMES, MOULINS À CAFÉ-DOSEURS, FOURS, PLAQUES GRILL, MIXEURS ET FRAPPÉ MULTIPLES) / *(EISZERKLEINERER, MEHRZWECK-GERÄTE, ZITRUSPRESSEN, KAFFEMÜHLE MIT PORTIONIERER, SALAMANDER, GRILLPLATTEN, MILCHSHAKEGERÄTE, RÜHRGERÄTE)* / *(TRITURADORAS DE HIELO, GRUPOS MULTIPLES, EXPRIMIDORES DE CITRICOS, MOLINOS DE CAFE-DOSIFICADOR, HORNOS, PLACAS GRILL, BATIDORAS).*

- APPARECCHI PER LA LAVORAZIONE DELLA CARNE / *MEAT PROCESSING EQUIPMENT* / APPAREILS POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE / *FLEISCHVERARBEITUNG* / ELABORACION DE LA CARNE:

(TRITACARNE, TRITACARNE REFRIGERATI, TRITACARNE CON ALIMENTATORE, HAMBURGATRICI AUTOMATICHE, SEGAOSSI, INSACCATRICI, CUTTER, MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO) / *(MEAT MINCERS, REFRIGERATED MEAT MINCERS, SELF-FEEDING MINCING MACHINES, AUTOMATIC HAMBURGER SHAPERS, BONE SAWS, MANUAL SAUSAGE FILLERS, CUTTERS, VACUUM PACKING MACHINES)* / (HACHOIRS, HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS, HACHOIRS AVEC ALIMENTATEUR, RECONSTITUEURS AUTOMATIQUES, SCIE À OS, POUSSOIRS, CUTTERS, MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE) / (FLEISCHWÖLFE, GEKÜHLTER FLEISCHWÖLFE, WOLFAUTOMAT, KNOCHEN BANDSÄGE, WURSTFÜLLER, CUTTERS, VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN) / (PICADORAS DE CARNE, PICADORAS DE CARNE REFRIGERADAS, PICADORAS DE CARNE CON ALIMENTADOR, MAQUINAS AUTOMATICA PARA HAMBURGESAS, CORTADORAS DE HUESOS, EMBUTIDORAS MANUALES, CUTTERS, ENVASADORAS EN VACIO).

- AFFETTATRICI / *SLICERS* / TRANCHEURS / *SCHNEIDEMASCHINEN* / CORTADORAS:

(AFFETTACARNE, AFFETTASALUMI, AFFETTATRICI A GRAVITÀ) / *(MEAT SLICERS, HAM SLICERS)* / (TRANCHE-VIANDE, TRANCHE-JAMBON, TRANCHEURS À GRAVITÉ) / *(FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN, WURSTSCHNEIDEMASCHINEN)* / (CORTADORAS DE CARNE, CORTADORAS DE FIAMBRES, CORTADORAS A GRAVEDAD).

Documento riservato ai termini di legge con divieto di riproduzione o di trasmissione a terzi senza esplicita autorizzazione della ditta **Ia Minerva®**. Le macchine possono subire aggiornamenti e quindi presentare particolari diversi da quelli raffigurati, senza per questo costituire pregiudizio per i testi contenuti in queste istruzioni. / *This is a confidential document in compliance with the law and it is FORBIDDEN to reproduce or transmit it to third parties without the explicit Authorization from* ***Ia Minerva®****. The machines may be subject to updating and may therefore present details that are different from those illustrated; however, this does not necessarily cause any prejudice to the text contained in this "INSTRUCTIONS MANUAL".* / Document réservé aux termes de la loi. Toute reproduction ou transmission est interdite sans autorisation expresse de la Société **Ia Minerva®**. Les machines peuvent faire l'objet de mises à jour et présenter par conséquent des détails différents des détails décrits, sans que cette NOTICE D'UTILISATION cesse pour autant d'être valable. / *Vertrauliches Dokument im Sinne des Gesetzes, wobei der Nachdruck oder die Übergabe an Dritte ohne ausdrückliche Einwilligung der Firma* ***Ia Minerva®****. Die Maschinen können Änderungen erfahren und mit anderen Teilen ausgerüstet sein als hier dargestellt, ohne dass dadurch der Inhalt dieser "BETRIEBSANLEITUNG" beeinträchtigt wird.* / Documento reservado de conformidad con la ley, estando prohibida su reproducción o transmisión a terceros sin autorización previa de la Firma **Ia Minerva®** Las máquinas pueden actualizarse y por lo tanto presentar piezas distintas respecto a las indicadas, sin perjudicar por lo anterior los textos contenidos en estas instrucciones.

CE ARTEX

Indice

Dichiarazione di conformità .....

Certificato di Garanzia .....
Copia da spedire .....
Copia per l'utente .....

Avvertenze Generali .....
Sicurezza dell'operatore .....
Inconvenienti meccanici elettrici .....
Segnali di Attenzione .....

Caratteristiche tecniche .....
Uso previsto .....
Accessori .....
Valori ambientali .....
Assistenza tecnica .....

Trasporto/Installazione/Demolizione
Imballaggio e trasporto .....
Immagazzinamento .....
Ricevimento .....
Movimentazione .....
Installazione .....
Pulizia iniziale .....
Messa a terra .....
Avviamento .....
Demolizione .....

Uso della macchina .....
Produzione .....

Pulizia e manutenzione .....
Pulizia .....
Controlli periodici .....

Scheda tecnica .....

Schemi elettrici .....

Ricambi .....
A/E 12 .....
A/E 22 .....
A/E 32 .....

Index

Machine certificate .....

Warranty Certificate .....
To be mailed copy .....
User's copy .....

General Directions .....
Operator Safety .....
Mechanical and electrical troubles .....
Warning Signals .....

Technical Features .....
Recommended use .....
Attachments .....
Operating ranges .....
After-sales service .....

Trasport/Installation/Demolition .....
Packaging and Transport .....
Storage .....
Reception .....
Handling .....
Installation .....
First cleaning .....
Grounding .....
Starting .....
Demolition .....

Use of the machine .....
Production .....

Cleaning and maintenance .....
Cleaning .....
Regular controls .....

Technical Card .....

Wiring diagrams .....

Spare parts .....
AE 12 .....
A/E 22 .....
A/E 32 .....

Sommaire

Declaration de conformité .....

Certificat de Garantie .....
Copie à Renvoyer .....
Copie pour l'Utilis .....

Avertissements Généraux .....
Sécurité de l'opérateur .....
Inconvénients mécaniques-électriques
Signaux d'attention .....

Caractéristiques Techniques .....
Utilisation prévue .....
Accessoires .....
Utilisation prévue .....
Température et humidité ambiantes.

Transport Installation Démolition ....
Emballage et transport .....
Stockage .....
Réception .....
Manutention .....
Installation .....
Nettoyage initial .....
Mise à la terre .....
Mise en service .....
Démolition .....

Utilisation de la Machine .....
Production .....

Nettoyage et Entretien .....
Nettoyage .....
Contrôles périodiques .....

Fiche Technique .....

Schémas Electriques .....

Pièces Détachées .....
A/E 12 .....
A/E 22 .....
A/E 32 .....

Inhalt

Konformitätserlärung .....

Garantieschein .....
Kopie zum Senden .....
Kopie für den Kunden .....

Allgemeine Hinweise .....
Sicherheit des Bedieners .....
Mechanische und elektrische Störungen .....
Hinweiszeichen .....

Technische Merkmale .....
Einsatzbereich .....
Hersteller .....
Raumtemperaturen .....
Kundendienst .....

Transport Installation Abbruch ....
Verpackung und Transport .....
Lagerung .....
Empfang .....
Innerbetrieblicher Transport .....
Installation .....
Grundreinigung .....
Erdung .....
Inbetriebnahme .....
Abbruch .....

Betrieb der Maschine .....
Produktion .....

Reinigung und Wartung .....
Reinigung .....
Periodische Kontrollen .....

Datenblatt .....

Schaltpläne .....

Ersatzteile .....
A/E 12 .....
A/E 22 .....
A/E 32 .....

Indice

Declaración de conformidad 4

Certificado de garantía 5-8
Copia a enviar 5-6
Copia para el usuario 7-8

Advertencias Generales 9
Seguridad del operador 10
Inconvenientes mecánicos y eléctricos 10
Señales de Atención 11

Características Técnicas 12
Utilisación prevista 12
Accesorios 13
Valores ambientales 13
Servicio posventa 13

Transporte, Instalación, Demolición 14
Embalaje y transporte 14
Almacenamiento 14
Recepción 14
Desplazamiento 15
Instalación 16
Limpieza inicial 16
Puesta a tierra 16
Arranque 17
Demolición 17

Uso de la Máquina 18
Producción 18

Limpieza y Mantenimiento 21
Limpieza 21
Controles periódicos 22

Fichas Técnicas 23

Esquemas Eléctricos 26

Recambios 29
A/E 12 29
A/E 22 30
A/E 32 31

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER LE MACCHINE / *MACHINE CERTIFICATE OF COMPLIANCE* / DECLARATION DE CONFORMITE POUR LES MACHINES / *KONFORMITÄTSERLÄRUNG FÜR DIE MASCHINEN* / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

CE

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA / *MACHINE DESCRIPTION* / DESCRIPTION DE LA MACHINE / *MASCHINENBESCHREIBUNG* / DESCRIPCÍON DE LA MÁQUINA:

MARCA / *TRADE MARK* / MARQUE / *MARKE* / MARCHIO :	**ARTEX**
PRODUTTORE / *PRODUCER* / PRODUCTEUR / *HERSTELLER* / PRODUCTOR	**La Minerva di Chiodini Mario s.r.l.**
TIPO / *MODEL* / TYPE / *TYPE* / TIPO :	**A/E 12 A/E 22 A/E 32**
NUMERO DI SERIE / *SERIAL NUMBER* / NUMERO DE SERIE / *SERIENNUMMER* / NÚMERO DE SERIE (S/N) :	☐☐ **E** ☐☐☐☐☐
ANNO DI FABBRICAZIONE / *YEAR OF PRODUCTION* / ANNEE DE PRODUCTION / *BAUJAHR* / *AÑO DE FABRICACIÓN* :	☐☐☐☐
DESTINAZIONE D'USO / *INTENDED USE* / UTILISATION / *EINSATZBEREICH* / USO AL QUE EST Á DESTINADA :	COME DA CAP. **USO DELLA MACCHINA - AVVERTENZE GENERALI** / *SEE CHAPTER ON* ***USE OF THE MACHINE - GENERAL DIRECTIONS*** / VOIR CHAP. **UTILISATION DE LA MACHINE - AVERTISSEMENT GENERAUX** / *SIHE KAPITEL* ***BETRIEB DER MASCHINE*** / ***ALLGEMEINE HINWEISE*** / SEGÚN INDICACIONES DEL CAP. **USO DE LA MAQUINA / ADVERTENCIAS GENERALES**
VALORI AMBIENTALI / *OPERATING RANGES* / CONDITIONS AMBIENTES / *UMGEBUNGSWERTE* / VALORES AMBIENTALES:	COME DA CAP. **AVVERTENZE GENERALI** / *SEE CHAPTER ON* ***GENERAL DIRECTIONS*** / VOIR CHAP. **AVERTISSEMENT GENERAUX**/ *SIHE KAPITEL* ***ALLGEMEINE HINWEISE*** / SEGÚN INDICACIONES DEL CAP. **ADVERTENCIAS GENERALES**

DIRETTIVE DI RIFERIMENTO E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI / *REFERENCE DIRECTIVES AND SUBSEQUENT UPDATES* / DIRECTIVES DE REFERENCES ET MODIFICATIONS ULTERIEURES / *GELTENDE RICHTLINIEN UND SPÄTERE ÄNDERUNGEN* / DIRECTIVAS DE REFERENCIA Y SUCESIVAS ACTUALIZACIONES:

- MACCHINE 98/37/CEE, 91/368/CEE, 93/44/CEE, 98/68/CEE / *MACHINERY 98/37/EEC, 91/368/CEE, 93/44/CEE, 98/68/CEE* / MACHINES 98/37/CEE, 91/368/CEE, 93/44/CEE, 98/68/CEE / *MASCHINENRICHTLINIE 98/37/CEE, 91/368/CEE, 93/44/CEE, 98/68/CEE* / MÁQUINAS CEE 98/37, 91/368/CEE, 93/44/CEE, 98/68/CEE
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA 89/336/CEE / *ELECTROMAGNETIC COMPABILITY 89/336/EEC* / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE 89/336/CEE / ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT 89/336/CEE / COMPATIBILIDAD AD ELECTROMAGNÉTICA CEE 89/336.
- BASSA TENSIONE 73/23/CEE / *LOW TENSION 73/23/EEC* / BASSE TENSION 73/23/CEE / *NIEDERSPANNUNG 73/23/CEE* / BAJA TENSIÓN 73/23 CEE.
- MATERIALI A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI 89/109/CEE / *MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS 89/109/EEC* / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES 89/109/CEE / *MIT LEBENSMITTEL IN BERÜHRUNG GELANGENDE MATERIALEN 89/109/CEE* / MATERIALES EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS CEE 89/109.
- MIGLIORAMENTO DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE DEI LAVORATORI SUL LUOGO DI LAVORO (89/391/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 90/269/CEE - 90/270/CEE - 90/394/CEE - 90/679/CEE) / *IMPROVING WORKERS SAFETY AND HYGIENE IN THE WORK PLACE (89/391/EEC - 89/654/EEC - 89/655/EEC - 89/656/EEC - 90/269/EEC - 90/270/EEC - 90/394/EEC - 90/679/EEC)* / AMELIORATION DE LA SECURITE ET DE LA SANTE DU PERSONNEL SUR LE LIEU DE TRAVAIL (89/391/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 90/269/CEE - 90/270/CEE - 90/394/CEE - 90/679/CEE) / *VERBESSERUNG DER SICHERHEIT UND SCHUTZ DER UND GESUNDHEIT DER ANGESTELLTEN AM ARBEITSPLATZ (89/391/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 90/269/CEE - 90/270/CEE - 90/394/CEE - 90/679/CEE)* / *MEJORA DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD Y DE SALUD DE LOS TRABAJADORES EN LOS LUGARES DE TRABAJO (CEE 89/391 - CEE 89/654 - CEE 89/655 - CEE 89/656 - CEE 90/269 - CEE 90/270 - CEE 90/394 - CEE90/679).*
- HACCP (93/43/CEE e 96/3/CEE) / *HACCP (93/43/EEC and 96/3/EEC)* / HACCP (93/43/CEE et 96/3/CEE) / *HACCP (93/43/EWG und 96/3/EWG)* / HACCP (93/43/CEE y 96/3/CEE)

TENUTO CONTO DI QUANTO ESPOSTO NELLE "ISTRUZIONI PER L'USO", DICHIARO SOTTO LA MIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ CHE LA MACCHINA SOPRA IDENTIFICATA COME OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE È CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DELLE DIRETTIVE CE SOPRAELENCATE / *IN CONSIDERATION OF THE CONTENTS OF THE "INSTRUCTIONS FOR USE", I DECLARE UNDER MY OWN SOLE RESPONSABILITY THAT THE MACHINE IDENTIFIED ABOVE AS THE OBJECT OF THE CERTIFICATE COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF THE ABOVE QUOTED CE DIRECTIVES* / SUR LA BASE DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION, JE SOUSSIGNE "NOTICE D'UTILISATION". DECLARE SOUS MON ENTIERE RESPONSABILITE QUE LA MACHINE SPECIFIEE CI-DESSUS FALSANT L'OBJET DE LA PRESENTE DECLARATION EST CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DES DIRECTIVES SUSMENTIONNEES / *AUFGRUND DER IN DER BETRIEBSANLEITUNG ENTHALTENEN ANGABEN ERKLÄRE ICH AUF EIGENE VERANTWORTUNG, DAß DIE VORGENANNTE MASCHINE ALS GEGENSTAND DER VORLIEGENDEN KONFORMITÄTSERKLÄRUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN IN DEN AUFGEFÜHRTEN RICHTLINIEN KONFORM IST* / CONSIDERANDO LO EXPUESTO EN LAS "INSTRUCCIONES PARA EL USO", DECLARO BAJO MI EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD QUE LA MÁQUINA ANTES IDENTIFICADA COMO OBJETO DE LA PRESENTE DECLARACIÓN SE AJUSTA A LO DISPUESTO POR LAS NORMAS DE LA DIRECTIVAS PRECEDENTEMENTE SEÑALADAS.

la Minerva®
di Chiodini Mario s.r.l.
L'AMMINISTRATORE UNICO
FRANCA CHIODINI

Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2
40138 Bologna (Italia)
Tel. +39 051 53.01.74
Fax + 39 051 53.53.27

CERTIFICATO DI GARANZIA

(Da imbustare e spedire a **ARTEX by la Minerva®**)

Macchina Mod. _____ **Matr. n.** _____

Acquirente _____

Sede _____
CAP CITTÀ PROVINCIA

Via _____ **Tel.** _____

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ **del** _____

Scontrino Fiscale N° **del** _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.

Data _____

RIVENDITORE
Timbro e Firma

ACQUIRENTE
Timbro e Firma del Legale Rappresentante

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

A - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

B - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.

C - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

1 - Per mancato rispetto dei punti A - B.
2 - Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Se la macchina viene :
- sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
- sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.18).
4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
6 - Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

ESTENSIONE DI GARANZIA

A - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.

B - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.

C - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.;** le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.

D - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.

E - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

CERTIFICATE OF WARRANTY

*(To be mailed to **ARTEX by la Minerva®**)*

Machine Mod. _____ ***Serial no.*** _____

Purchaser _____

Registered office _____
POSTAL CODE *TOWN/CITY*

Street _____ ***Tel. no.*** _____

Purchase Document:

Invoice no. _____ ***dated*** _____

Cash voucher no. _____ ***dated*** _____

The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.

Date _____

THE SELLER
stamp and signature

THE PURCHASER
stamp and signature of the legal representative

CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions :

***A** - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**'s Assistance Service.*
***B** - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.*
***C** - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".*

The Warranty shall cease to be valid if :

***1** - Points A - B are not complied with*
***2** - The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).*
***3** - The machine is :*
- submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;
- placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 18).
***4** - The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).*
***5** - The machine is tampered with by non-Authorized personnel.*
***6** - Original **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.*

EXTENSION OF WARRANTY

***A** - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.*
***B** - The Warranty is subject to the receipt on the part of **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.*
***C** - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.*
***D** - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.*
***E** - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.*

CERTIFICAT DE GARANTIE

(à renvoyer sous enveloppe à **ARTEX by la Minerva®**)

Modèle machine _____ **N° de série** _____

Acquéreur _____

Adresse _____
CODE POSTAL VILLE DTP.

Rue _____ **Té.** _____

Document d'achat:

Facture N° _____ **du** _____

Ticket de caisse N° **du** _____

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.

Date _____

LE REVENDEUR
Cachet et signature

L'ACQUEREUR
Cachet et signature du représentant légal

CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

A - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

B - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.

C - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

1 - En cas de non respect des conditions A et B.
2 - Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Si la machine est :
- soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;
- installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.18).
4 - Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
5 - Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
6 - Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

EXTENSION DE LA GARANTIE

A - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.
B - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.
C - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.
D - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.
E - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.

Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2
40138 Bologna (Italia)
Tel. +39 051 53.01.74
Fax + 39 051 53.53.27

GARANTIESCHEIN

*(In einem Briefumschlag an **ARTEX by la Minerva®** senden)*

Maschine Mod. _____ ***Seriennummer*** _____

Käufer _____

Wohnsitz _____
PLZ ORT

Strasse _____ ***Tel.*** _____

Verkaufsbeleg:

Rechnung Nr. _____ ***vom*** _____

Kassenzettel Nr. _____ ***vom*** _____

Käufer erklärt hiermit, von den Garantiebedingungen Kenntnis genommen zu haben und diese vorbehaltlos anzuerkennen.

Datum _____

HAÄNDLER
Stempel und Unterschrift

KÄUFER
Stempel und Unterschrift des Bevollmchtigten

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie ist nur gültig, wenn die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden :

A - *Installation und Inbetriebnahme müssen vom Kundendienst des autorisierten Händlers von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** durchgeführt werden.*
B - *Die Maschine darf nur für die von der BETRIEBSANLEITUNG vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.*
C - *Für eventuellen "auftretenden Schaden und entgangenen Gewinn" kann keine Entschädigung verlangt werden.*

Die Garantie verwirkt :

1 - *Bei Nichteinhaltung der Punkte A-B.*
2 - *Wenn die Maschine mit grösseren Spannungsschwankungen als die zwischen 95% und 105% des Nennwertes liegenden betrieben wird (CEI-Norm 2-3 Juli 1988 gemäss CENELEC HD 53.1.S2).*
3 - *Wenn die Maschine :*
- mit Wasserstrahl, Dampf oder Wassernebel gereinigt wird,
- in gekühlten Räumen installiert wird (Kühlzellen, Auslagen u.ä.) - (Siehe Raumtemperaturen auf Seite 18).
4 - *Wenn die Maschine durch äussere Umstände (Herunterfallen, Schläge usw.) beschädigt wird.*
5 - *Wenn von nicht zuständigem Personal an der Maschine herumgebastelt wird.*
6 - *Wenn in der Maschine nicht Originalersatzteile von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** montiert werden.*

GARANTIEUMFANG

A - *Die Garantie hat eine Dauer von 12 (zwölf) Monaten ab dem Datum des VERKAUFSBELEGES.*
B - *Die Garantie hängt davon ab, dass **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, den in allen seinen Teilen, insbesondere in bezug auf das Modell und die Seriennummer, ausgefüllten Garantieschein erhält.*
C - *Die Garantie gibt das Anrecht auf den kostenlosen Ersatz von mechanischen Bestandteilen, die nach einer Prüfung durch **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; als fehlerhaft beurteilt werden. Die Transportkosten hin und zurück gehen zu Lasten des Kunden.*
D - *Von der Garantie sind die Verschleissteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.*
E - *Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.*

CERTIFICADO DE GARANTIA

(poner en un sobre y enviar a **ARTEX by la Minerva®**)

Máquina Mod. _____ **Matr. n.** _____

Comprador _____

Sede _____

Calle _____ **Tel.** _____

Documento de compra:

Factura N° _____ **Tel.** _____

Resguardo Fiscal N° _____ **Tel.** _____

El Comprador arriba citado declara tener conocimiento de las condiciones de Garantía y aceptarlo sin reservas.

Fecha _____

VENDEDOR
Sello y firma

COMPRADOR
Sello y firma del representante legal

CONDICIONES DE GARANTÍA

La Garantía tiene validez sólo si se respetan las siguientes condiciones :

A - La instalación y el arranque deben llevarse a cabo por el Servicio de Posventa del Vendedor Autorizado por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
B - El uso de la máquina debe estar dentro de los previstos en las INSTRUCCIONES DE USO.
C - Ninguna indemnización puede ser pedida por "causa perjudicial que impida el trabajo" eventual.

La Garantía decae :

1 - Por incumplimiento de los puntos A - B.
2 - Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de Tensión no incluidas entre 95% y 105% del valor Nominal (Norma CEI 2-3 de Julio de 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Si la máquina se :
- somete a limpieza con chorros de agua, vapor o agua nebulizada
- coloca en locales refrigerados (celdas, vitrinas y parecidos) - (Ver valores ambientales Pág. 18).
4 - Si la máquina sufre daños procedentes de causas externas (caídas, choques etc.).
5 - Si personal no Autorizado maneja abusivamente la máquina.
6 - Si no se montan Recambios originales **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

AMPLIACIÓN DE GARANTÍA

A - La Garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha del DOCUMENTO DE COMPRA.
B - La Garantía está subordinada a la recepción por parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificado de Garantía rellenado en todas sus partes, con especial atención a las informaciones relativas al modelo de la máquina y número de matrícula.
C - La Garantía otorga el derecho a la sustitución gratuita de los componentes mecánicos reconocidos como defectuosos durante la prueba realizada por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; los gastos de transporte para la entrega y el nuevo suministro corren a cargo del Cliente.
D - Están excluidos de la Garantía los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos.
E - Las reparaciones realizadas en el período de Garantía no determinan ni prolongación ni renovación del mismo.

ARTEX® FOOD PROCESSING EQUIPMENT
Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2
40138 Bologna (Italia)
Tel. +39 051 53.01.74
Fax + 39 051 53.53.27

CE

CERTIFICATO DI GARANZIA

Macchina Mod. _____ **Matr. n.** _____

Acquirente _____

Sede _____
CAP CITTÀ PROVINCIA
Via _____ **Tel.** _____

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ **del** _____

Scontrino Fiscale N° **del** _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.

Data _____

RIVENDITORE
Timbro e Firma

ACQUIRENTE
Timbro e Firma del Legale Rappresentante

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

A - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

B - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.

C - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

1 - Per mancato rispetto dei punti A - B.
2 - Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Se la macchina viene :
- sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
- sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.18).
4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
6 - Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

ESTENSIONE DI GARANZIA

A - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.

B - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.

C - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.;** le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.

D - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.

E - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

CERTIFICATE OF WARRANTY

Machine Mod. _____ ***Serial no.*** _____

Purchaser _____

Registered office _____
POSTAL CODE *TOWN/CITY*
Street _____ ***Tel. no.*** _____

Purchase Document:

Invoice no. _____ ***dated*** _____

Cash voucher no. _____ ***dated*** _____

The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.

Date _____

THE SELLER
stamp and signature

THE PURCHASER
stamp and signature of the legal representative

CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions :

***A** - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**'s Assistance Service.*
***B** - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.*
***C** - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".*

The Warranty shall cease to be valid if :

***1** - Points A - B are not complied with*
***2** - The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).*
***3** - The machine is :*
- submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;
- placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 18).
***4** - The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).*
***5** - The machine is tampered with by non-Authorized personnel.*
***6** - Original **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.*

EXTENSION OF WARRANTY

***A** - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.*
***B** - The Warranty is subject to the receipt on the part of **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.*
***C** - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.*
***D** - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.*
***E** - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.*

CERTIFICAT DE GARANTIE

Modèle machine _____ **N° de série** _____

Acquéreur _____

Adresse _____
CODE POSTAL VILLE DTP.
Rue _____ **Té.** _____

Document d'achat:

Facture N° _____ **du** _____

Ticket de caisse N° **du** _____

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.

Date _____

LE REVENDEUR
Cachet et signature

L'ACQUEREUR
Cachet et signature du représentant légal

CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

A - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

B - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.

C - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

1 - En cas de non respect des conditions A et B.
2 - Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Si la machine est :
- soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;
- installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.18).
4 - Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
5 - Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
6 - Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

EXTENSION DE LA GARANTIE

A - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.
B - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.
C - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.
D - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.
E - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.

COPIA PER L'UTENTE
USER COPY
COPIE POUR L'UTILISATEUR

Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2
40138 Bologna (Italia)
Tel. +39 051 53.01.74
Fax + 39 051 53.53.27

GARANTIESCHEIN

Maschine Mod. _____ ***Seriennummer*** _____

Käufer _____

Wohnsitz _____
PLZ ORT

Strasse _____ ***Tel.*** _____

Verkaufsbeleg:

Rechnung Nr. _____ ***vom*** _____

Kassenzettel Nr. _____ ***vom*** _____

Käufer erklärt hiermit, von den Garantiebedingungen Kenntnis genommen zu haben und diese vorbehaltlos anzuerkennen.

Datum _____

HAÄNDLER
Stempel und Unterschrift

KÄUFER
Stempel und Unterschrift des Bevollmchtigten

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie ist nur gültig, wenn die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden :

A - *Installation und Inbetriebnahme müssen vom Kundendienst des autorisierten Händlers von* ***la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.*** *durchgeführt werden.*
B - *Die Maschine darf nur für die von der BETRIEBSANLEITUNG vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.*
C - *Für eventuellen "auftretenden Schaden und entgangenen Gewinn" kann keine Entschädigung verlangt werden.*

Die Garantie verwirkt :

1 - *Bei Nichteinhaltung der Punkte A-B.*
2 - *Wenn die Maschine mit grösseren Spannungsschwankungen als die zwischen 95% und 105% des Nennwertes liegenden betrieben wird (CEI-Norm 2-3 Juli 1988 gemäss CENELEC HD 53.1.S2).*
3 - *Wenn die Maschine :*
- mit Wasserstrahl, Dampf oder Wassernebel gereinigt wird,
- in gekühlten Räumen installiert wird (Kühlzellen, Auslagen u.ä.) - (Siehe Raumtemperaturen auf Seite 18).
4 - *Wenn die Maschine durch äussere Umstände (Herunterfallen, Schläge usw.) beschädigt wird.*
5 - *Wenn von nicht zuständigem Personal an der Maschine herumgebastelt wird.*
6 - *Wenn in der Maschine nicht Originalersatzteile von* ***la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.*** *montiert werden.*

GARANTIEUMFANG

A - *Die Garantie hat eine Dauer von 12 (zwölf) Monaten ab dem Datum des VERKAUFSBELEGES.*
B - *Die Garantie hängt davon ab, dass* ***la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.****, den in allen seinen Teilen, insbesondere in bezug auf das Modell und die Seriennummer, ausgefüllten Garantieschein erhält.*
C - *Die Garantie gibt das Anrecht auf den kostenlosen Ersatz von mechanischen Bestandteilen, die nach einer Prüfung durch* ***la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.****; als fehlerhaft beurteilt werden. Die Transportkosten hin und zurück gehen zu Lasten des Kunden.*
D - *Von der Garantie sind die Verschleissteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.*
E - *Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.*

CERTIFICADO DE GARANTIA

Máquina Mod. _____ **Matr. n.** _____

Comprador _____

Sede _____

Calle _____ **Tel.** _____

Documento de compra:

Factura N° _____ **Tel.** _____

Resguardo Fiscal N° _____ **Tel.** _____

El Comprador arriba citado declara tener conocimiento de las condiciones de Garantía y aceptarlo sin reservas.

Fecha _____

VENDEDOR
Sello y firma

COMPRADOR
Sello y firma del representante legal

CONDICIONES DE GARANTÍA

La Garantía tiene validez sólo si se respetan las siguientes condiciones :

A - La instalación y el arranque deben llevarse a cabo por el Servicio de Posventa del Vendedor Autorizado por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
B - El uso de la máquina debe estar dentro de los previstos en las INSTRUCCIONES DE USO.
C - Ninguna indemnización puede ser pedida por "causa perjudicial que impida el trabajo" eventual.

La Garantía decae :

1 - Por incumplimiento de los puntos A - B.
2 - Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de Tensión no incluidas entre 95% y 105% del valor Nominal (Norma CEI 2-3 de Julio de 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3 - Si la máquina se :
- somete a limpieza con chorros de agua, vapor o agua nebulizada
- coloca en locales refrigerados (celdas, vitrinas y parecidos) - (Ver valores ambientales Pág. 18).
4 - Si la máquina sufre daños procedentes de causas externas (caídas, choques etc.).
5 - Si personal no Autorizado maneja abusivamente la máquina.
6 - Si no se montan Recambios originales **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

AMPLIACIÓN DE GARANTÍA

A - La Garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha del DOCUMENTO DE COMPRA.
B - La Garantía está subordinada a la recepción por parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificado de Garantía rellenado en todas sus partes, con especial atención a las informaciones relativas al modelo de la máquina y número de matrícula.
C - La Garantía otorga el derecho a la sustitución gratuita de los componentes mecánicos reconocidos como defectuosos durante la prueba realizada por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; los gastos de transporte para la entrega y el nuevo suministro corren a cargo del Cliente.
D - Están excluidos de la Garantía los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos.
E - Las reparaciones realizadas en el período de Garantía no determinan ni prolongación ni renovación del mismo.

KOPIE FÜR DEN KUNDEN
COPIA PARA EL USUARIO

Avvertenze Generali

⚠

Le operazioni che rappresentano una situazione di potenziale pericolo per gli operatori sono evidenziate tramite il simbolo sopra riportato.
Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina devono essere eseguite esclusivamente da Operatori specializzati e competenti in materia da noi autorizzati.
Ai sensi della direttiva 98/37 CE e successivi aggiornamenti si specifica che per "OPERATORE" si intende la o le persone incaricate di installare, far funzionare, regolare, eseguire la manutenzione, pulire, riparare e trasportare la macchina.

Le Istruzioni per l'Uso sono parte integrante della macchina e la devono accompagnare per tutta la vita utile, fino alla demolizione.
Prima di provvedere a qualunque operazione di Installazione / Uso / Manutenzione si raccomanda di leggere attentamente queste Istruzioni. Impedire l'utilizzo della macchina agli operatori che non conoscono le prescrizioni contenute nelle Istruzioni.
Prima di incominciare ad utilizzare la macchina l'operatore deve ricevere adeguate istruzioni (conformemente al paragrafo 7.2 del prEN12331).
Consegnare il manuale a qualsiasi altro utente o successivo proprietario della macchina.

La Minerva s.r.l. non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti ecc. dovuti alla non conoscenza o alla non applicazione delle norme contenute nelle presenti Istruzioni.
Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o per l'installazione di accessori non autorizzati.

General Directions

⚠

Operations that may be dangerous for operators are pointed out by the symbol above.
All routine and extraordinary maintenance operations of the machine must only be carried out by specialised and expert Operators authorised by us.
In accordance to the CE 98/37 directive and revisions thereof it is specified that "OPERATOR" is the person(s) charged with installing, running, adjusting, servicing, cleaning, repairing and transporting the machine.

The Operating Instructions form an integral part of the machine and must accompany the mincer for its whole lifetime until demolition.
We recommend you read these Instructions carefully before performing any Installation/Use/ Maintenance operation. All operators attending the machine must know the directions contained in the instruction manual.
The operator must be adequately trined before starting to use the machine (in accordance with paragraph 7.2 of prEN 12331)
Hand over this manual to any other user or successive owner of the machine.

La Minerva s.r.l. *cannot be held responsible for drawbacks, breakdowns, accidents, etc. as a result of the lack of knowledge or non application of the rules contained in these Instructions Manual. The same is true for any change, modification and/or for the installation of non-authorised parts.*

Avertissements Generaux

⚠

Les opérations présentant un danger potentiel pour les opérateurs sont signalées par le symbole représenté dessus.
Toutes les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire de la machine doivent être effectuées exclusivement par des Opérateurs spécialisés et compétents en la matière agréés par notre société.
Aux termes de la directive 98/37 CE modifiée, rappelons que par "OPERATEUR" il faut entendre la ou les personnes chargées d'installer, de faire fonctionner, d'effectuer l'entretien, de nettoyer, de réparer et de transporter la machine.

Cette Notice d'Utilisation fait partie intégrante de la machine et doit l'accompagner pendant toute sa durée de vie, jusqu'à la démolition.
Lire attentivement cette Notice d'Utilisation avant toute opération d'Installation/Utilisation/Entretien.
L'utilisation de la machine par des opérateurs ne connaissant pas les prescriptions figurant dans la Notice est interdite.
Avant d'utiliser la machinem l'opérateur doit avoir reçu les instructions nécessaires à cet effet (conformément au paragrafe 7.2 du projet de norme EN 12331).
Remettre cette Notice à tout autre utilisateur ou propriétaire ultérieur de la machine.

La Société **la Minerva s.r.l.** décline toute responsabilité en cas d'inconvénients, ruptures accidents etc. dus à la non connaissance ou à la non application des normes exposées dans la présente Notice, ainsi qu'en cas de modifications, variantes et/ou d'installation d'accessoires non autorisés.

Allgemeine Hinweise

⚠

Die Arbeiten, die eine mögliche Gefahrensituation für den Bediener darstellen, sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Alle ordentlichen und ausserordentlichen Wartungs-arbeiten an der Maschine dürfen ausschliesslich von Fachleuten auf diesem Gebiet durchgeführt werden, die von uns dazu ermächtigt sind.
Gemäss Richtlinie 98/37 CE und spätere Änderungen wird festgehalten, dass:
unter "BEDIENER" die Person zu verstehen ist, die die Maschine installiert, betreibt, einstellt, wartet, reinigt, instandsetzt und transportiert.

Die Betriebsanleitung ist ein Bestandteil der Maschine und soll diese während der ganzen Lebensdauer bis zum Abbruch begleiten.
Bevor Sie die Maschine installieren, betreiben oder warten, lesen Sie bitte die ganze Betriebsanleitung aufmerksam durch.
Verhindern Sie, dass die Maschine von Personen betrieben wird, die die Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung nicht kennen.
Bevor der Bediener die Maschine in Betrieb nimmt muß er entsprechend eingewiesen werden (mit dem Abschnitt 7.2 des prEN12331 konform).
Geben Sie die Betriebsanleitung einem anderen Anwender oder neuen Besitzer weiter.

La Minerva s.r.l. *haftet nicht für Schäden an Personen, Sachen oder an der Maschine selbst, die wegen oberflächlichem oder Nichteinhalten der in der Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften entstanden sind. Das gleiche gilt für Abänderungen und/oder den Einsatz von nicht bewilligtem Zubehör.*

Advertencias Generales

⚠

Las operaciones que dan lugar a una situación de peligro potencial para los operadores son puestas en evidencia mediante el símbolo antes ilustrado.
Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario de la máquina han de efectuarse exclusivamente por parte de Operadores especializados y competentes autorizados por nosotros. Con arreglo a la directiva 98/37 CE y posteriores actualizaciones se especifica que por "OPERADOR" se entiende la o las personas encargadas de instalar, hacer funcionar, regular, realizar el mantenimiento limpiar, reparar y transportar la máquina.

Las Instrucciones para el Uso forman parte integrante de la máquina y deben acompañarla por toda su vida útil hasta la demolición. **Antes de llevar a cabo cualquier operación de Instalación / Uso / Mantenimiento les recomendamos que lean cuidadosamente estas Instrucciones. Impedir la utilización de la máquina a los operadores que no conozcan las prescripciones contenidas en las Instrucciones.**
Antes de comenzar a utilizar la máquina el operador debe recibir adecuadas instrucciones (según lo dispuesto en el apartado 7.2 del prEN 12331).
Entregar el manual a cualquier otro usuario o propietario de la máquina.

La Minerva s.r.l. no tendrá responsabilidad alguna por inconvenientes, roturas, accidentes etc. por falta de conocimiento o de no aplicación de las normas contenidas en las presentes Instrucciones. Lo mismo es válido para la ejecución de modificaciones, variantes y/o para la instalación de accesorios no autorizados.

⚠ Sicurezza dell'Operatore

Prima di iniziare il lavoro l'operatore deve essere perfettamente a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della macchina riportate nelle "Istruzioni per l'Uso".
Non manomettere mai i dispositivi di sicurezza.
Non eliminare o modificare le protezioni ed i dispositivi di sicurezza.
Non manomettere l'impianto elettrico.
Staccare sempre la spina elettrica prima di ogni intervento di pulizia, manutenzione, riparazione.
È vietato l'utilizzo della macchina in ambienti con atmosfera esplosiva.
Non toccare le piastre ed i coltelli se non quando la macchina sia ferma.
La posizione di lavoro è prospicente i pulsanti di avviamento e di stop.
Per evitare pericolose tendenze ad impigliarsi negli organi in movimento della macchina, non avvicinarsi agli stessi con capelli, braccialetti, catene, anelli, cravatte, indumenti larghi, ecc.
Quindi l'operatore deve utilizzare abbigliamento adeguato all'ambiente di lavoro ed alla situazione in cui si trova.
Le zone di stazionamento dell' Operatore vanno mantenute sempre sgombre e pulite da eventuali residui oleosi.
Il locale di alloggiamento della macchina non deve avere zone d'ombra, abbagliamenti fastidiosi, nè effetti stroboscopici pericolosi dovuti all'illuminazione predisposta dall'acquirente.

⚠ Inconvenienti meccanicied elettrici

Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello richiesto dalla macchina (vedere targhetta).
Ogni intervento di modifica sulla macchina deve essere autorizzato dalla Ditta costruttrice.
Non usare mai un getto d'acqua per lavare la macchina.
Attenzione : all'interno della macchina c'è tensione a 400V o 230V!

⚠ *Operator Safety*

Before starting working with the machine the operator must be perfectly aware of the position and the working of all the controls and of the characteristics of the machine described in the "Operating instructions".
Never tamper with the safety devices.
Never remove, nor change the protections and safety devices, especially those installed at the meat inlet.
Never tamper with the electric system.
Always disconnect from power supply before performing any cleaning, servicing or maintenance operation.
The use of the machine in environments with explosive atmosphere is forbidden.
Do not touch either the plates or the knives if the machine is not completely stopped.
The working position is in front of the start & stop push buttons.
Never go near the machine with loose hair, clothes, bracelets, chains, rings, ties, etc. to avoid the chance that they become tangled in the moving parts of the machine.
As a consequence, the operator shall wear suitable clothes for the working environment and the situation he is in.
Always keep the working place clear and free from oil residues.
The room where the machine is installed must not have dark areas, dazzling lights, nor stroboscopic effects due to the lighting system.

⚠ *Mechanical and electrical troubles*

Make sure that the voltage of the outlet is the same as the voltage required by the machine (see the label).
Any modification to the machine must be authorised by the manufacturer.
Never use a spray of water to clean the machine.
Warning: the voltage inside the machine is 400V or 230V!

⚠ Sécurité de l'Opérateur

Avant de commencer le travail, l'opérateur doit connaître parfaitement la position et le fonctionnement de toutes les commandes et les caractéristiques de la machine exposées dans la Notice d'Utilisation. Ne jamais altérer les dispositifs de sécurité. **Ne jamais éliminer ou altérer les protections et les dispositifs de securité.**
Ne pas altérer l'installation électrique.
Débrancher la prise électrique avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation. L'utilisation de la machine dans des locaux présentant une atmosphère explosive est interdite.
Ne toucher les plaques et les couteaux que à machine arrêtée. La position de travail est située devant aux boutons de mise en marche et d'arrêt.
Pour éviter de se prendre dans les organes en mouvement de la machine, ne jamais approcher desdits organes les cheveux, bracelets, chaînes, bagues, cravates, vêtements larges etc. Par conséquent, l'opérateur doit utiliser un habillement approprié au milieu de travail et à la situation dans laquelle il se trouve. **Les zones de stationnement de l'opérateur doivent être en permanence dégagées et propres, sans résidus huileux.**
Le local d'installation de la machine ne doit pas présenter de zones d'ombres, d'éblouissements gênants, ni d'effets stroboscopiques dus à l'éclairage installé par l'acquéreur.

⚠ Inconvénients mécaniques-électriques

S'assurer que la tension de la prise de courant correspond bien à la tension requise pour la machine (voir plaque signalétique).
Toute intervention de modification de la machine doit être autorisée par notre société.
Ne jamais utiliser de jet d'eau pour laver la machine.
Attention : à l'intérieur de la machine il y a une tension de 400V ou 230V!

⚠ *Sicherheit des Bedieners*

Vor Arbeitsbeginn muss der Bediener die Position und die Funktionsweise aller Steuerungen sowie die in der "Betriebsanleitung" enthaltenen Merkmale der Maschine sehr gut kennen. *Basteln Sie nie an den Sicherheits-vorrichtungen herum.*
Die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen, insbesondere diejenigen am Einfüllstutzen, dürfen weder geändert noch entfernt werden.
Basteln Sie nicht an der Elektrik herum.
Vor allen Reinigungs-, Wartungs- und Instandstellungsarbeiten den Netzstecker ausziehen. Die Maschine darf nur von einer Person betrieben werden.
Scheiben und Messer nur bei stillstehender Maschine berühren.
Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten.
Nähern Sie sich der Maschine nicht mit langen Haaren, Armreifen, Ketten, Kravatten, weiten Kleidern usw., da sich diese sehr leicht in den sich bewegenden Maschinenteilen verfangen können. *Der Bediener muss eine dem Arbeitsplatz und der Situation angemessene Bekleidung tragen. Der Standplatz des Bedieners muss immer frei und von fetthaltigen Resten gesäubert sein.*
Der Raum, in dem die Maschine untergebracht ist, darf keine störende blendende und Schattenbereiche, keine durch die vom Käufer installierte Beleuchtung verursachte gefährliche stroboskopische Effekte aufweisen.

⚠ *Mechanische und elektrische Störungen*

Vesichern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. ***Alle Änderungen an der Maschine bedürfen der Einwilligung des Herstellers. Die Maschine nie mit einem Wasserstrahl reinigen.***
Achtung: Im Innern der Maschine beträgt die Spannung 400V oder 230V!

⚠ Seguridad del Operador

Antes de empezar el trabajo el Operador debe conocer perfectamente la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina indicadas en las "Instrucciones de Uso".
Nunca alteren los dispositivos de seguridad.
No eliminen o modifiquen protecciones y dispositivos de seguridad.
No alteren la instalación eléctrica.
Antes de cada intervención de limpieza, mantenimiento, reparación desconectar el enchufe.
Está prohibido el uso de la máquina en ambientes con atmósfera explosiva.
No toquen las placas y las cuchillas a no ser que la máquina esté parada.
La posición de trabajo es aquélla de frente a los botones de arranque y de parada.
Para evitar tendencias peligrosas de enredo en los órganos en movimiento de la máquina, no acercarse a los mismos con el pelo, pulseras, cadenas, anillos, corbatas, vestimenta ancha, etc.
El operador, por lo tanto, debe utilizar ropa adecuada al ambiente de trabajo y situación en que se encuentra.
Las zonas de estacionamiento del Operador siempre deben estar libres y limpias, sin residuos oleosos.
El local donde se ha colocado la máquina no debe tener zonas de sombra, luces deslumbrantes molestas, efectos estroboscópicos peligrosos debidos a la iluminación predispuesta por el comprador.

⚠ Inconvenientes mecánicos y eléctricos

Asegurarse que el voltaje de la toma de corriente corresponda a lo requerido por la máquina (véase chapa).
Cada intervención de modificación en la máquina debe ser autorizada por la nuestra sociedad.
No utilicen nunca chorros de agua para lavar la máquina.
Atención: en la máquina hay tensión 400V o 230V!

Usare sempre ricambi originali che garantiscono il perfetto funzionamento e la sicurezza della macchina.
Il cavo di alimentazione deve venire accuratamente e periodicamente controllato (un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica)

Always use original spare parts thatguarantee the perfect working and the safety of the machine.
The electric cable must be checked regularly and carefully (a worn cable or a cable in less than perfect conditions is always a serious electrical danger).

Utiliser toujours des pièces détachées originales, lesquelles garantissent le fonctionnement parfait et la sécurité de la machine.
Le câble d'alimentation doit être soigneusement et périodiquement contrôlé (un câble usé ou en mauvais état représente un grave danger de nature électrique).

Das Zuleitungskabel muss von Zeit zu Zeit genau kontrolliert werden (ein abgenutztes oder defektes Kabel stellt eine grosse elektrische Gefährdung dar).
Das Zuleitungskabel muss von Zeit zu Zeit genau kontrolliert werden (ein abgenutztes oder defektes Kabel stellt eine grosse elektrische Gefährdung dar).

Utilicen siempre recambios originales que aseguren el funcionamiento perfecto y la seguridad de la máquina.
El cable de alimentación debe controlarse cuidadosa y periódicamente (un cable desgastado o no íntegro supone un severo peligro de naturaleza eléctrica).

Segnali di Attenzione

Sulla macchina sono apposti degli adesivi di "ATTENZIONE" non indelebili *(esclusi n°1 e n°2).*

⚠ **È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo.**
(Il disegno seguente indica la loro posizione sulla macchina).

Warning Signals

"WARNING" non indelible *(except for n.1 and n.2)* ***adhesive labels are placed on the machine.***

⚠ ***They must be replaced with the labels supplied when it becomes difficult to read them. Read these labels before operating the machine.***
(The following picture describes their position on the machine)

Signaux d'Attention

Sur la machine sont apposés des autocollants de "ATTENTION" non indélébiles (sauf le n°1 et le n°2**).**

⚠ **Il est obligatoire d'en prendre connaissance avant toute utilisation** (le dessin ci-dessous indique leur position sur la machine).

Hinweiszeichen

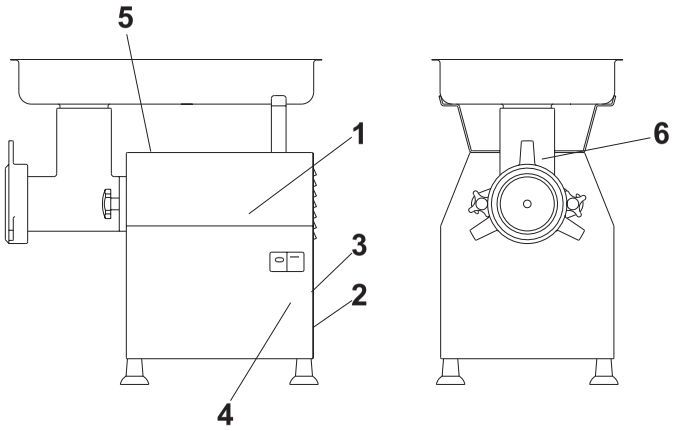
An der Maschine sind mit Ausnahme der Nummern 1 und 2 auslöschbare "Achtung"-Aufkleber angebracht.

⚠ ***Diese Aufkleber müssen vor dem Gebrauch konsultiert werden .***
(Auf der Zeichnung ist angegeben, wo sie sich befinden)

Señales de Atención

En la máquina se han colocado pegatinas de "ATENCION" no indelebles (excluidos n°1 y n°2)

⚠ **Es obligatorio ver las mismas antes de cualquier utilización.**
(El dibujo abajo indicado muestra su posición en dos tipos de máquinas).



1

ARTEX
FOOD PROCESSING EQUIPMENT
BOLOGNA MADE IN ITALY

2

la Minerva®
di Chiodini Mario s.r.l.

TYPE:	D/N:
KW:	Hz:
VOLT:	A:
S/N:	

Via del Vetraio, 36 - 40138 BOLOGNA - ITALY

MD.89/392/CEE-ART. 7.3

3

ATTENZIONE :
STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI OGNI INTERVENTO DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.
CAUTION :
DISCONNECT FROM POWER SUPPLY BEFORE CLEANING OR MAINTENANCE.
ATTENTION :
COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE DE LA MACHINE AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN OU DE MAINTENANCE.
ACHTUNG :
VOR REINIGUNGS-UND WARTUNGSARBEITEN NETZSTECKER ZIEHEN.

4

D.M.89/392/CEE-17.2
ATTENZIONE
1)Non impiegare piastre con fori di diametro maggiore od uguale a 8 mm. o con aperture ovali.
2)Prima di qualsiasi intervento manuale attendere l'arresto dell'organo in movimento.
ATTENTION
1)Never use the plate with holes of a diameter of 8 mm. or more or with oval openings .
2)Do not touch any part until the machine stops.
ATTENTION
1)Ne jamais utiliser des plaques avec trous de 8 mm. ou plus de diametre ou avec des orifices ovales.
2)Attendre que l'organ s'arrête avant de commencer n'importe quelle opération manuelle.
ACHTUNG
1)Keine Lochscheiben mit Lochdurchmessern von 8 mm. und grösser, sowie ovalen Löcher verwenden.
2)Warten bis die Maschine vollständig stillsteht, bevor hineingegriffen wird.

6

5

Caratteristiche tecniche

Uso previsto

Il Tritacarne è stato progettato e costruito per la sola lavorazione (tritatura) di carne animale di qualsiasi specie, in idonea pezzatura e priva di parti ossee.
La sua temperatura in ingresso deve essere al minimo di +1°C.
Qualora si debba tritare carne congelata, la pezzatura deve avere sezione massima di 20x40 mm.

⚠

Qualsiasi uso differente da quello indicato è da ritenersi non previsto e può recare danno alla macchina ed agli Operatori.
Risulta opportuno usare sempre e soltanto gli accessori in dotazione.
La macchina deve funzionare sempre con un unico operatore.
La posizione di lavoro e di comando dell'operatore è prospicente i pulsanti di avviamento e di stop.

Technical Features

Recommended use

The Mincer was designed and built for the sole processing (mincing) of all kinds of meat, in suitable chunks and without bone parts.
The minimum temperature of the meat to be processed must be +1°C.
Should you need to mince frozen, the maximum size of meat chunks is 20x40 millimetres.

⚠

Any use different from the recommended one is not allowed and may be dangerous for the machine and the Operators.
Always and only use the attachments supplied.
The machine must always be operated by only one operator.
For working operations the operator must stay in front of the start & stop push buttons.

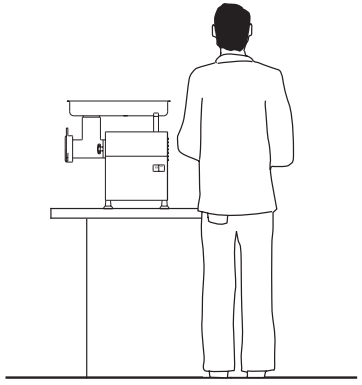
Caracteristiques Techniques

Utilisation Prevue

Le hachoir a été conçu et réalisé exclusivement pour le hachage de viandes animales de toute espèce, découpées aux dimensions appropriées et ne présentant pas de parties osseuses.
La température min. de la viande à hacher à l'entrée ne doit pas être inférieure à +1°C.
Si l'on utilise de la viande congelée, les morceaux doivent présenter une section max. de 20x40 millimètres.

⚠

Tout usage autre que l'usage indiqué doit être considéré comme abusif et peut causer des dommages à la machine et aux Opérateurs.
Il convient de n'utiliser que les accessoires fournis avec la machine.
Durant le travail, l'opérateur doit se trouver face aux boutons de mise en marche et d'arrêt.



Allgemeine Hinweise

Einsatzbereich

Der Fleischwolf ist ausschliesslich für die Verarbeitung (Haschieren) von in Stücken geeigneter Grösse geschnittenem Fleisch aller Art ohne Knochen geeignet.
Die minimale Temperatur des zu haschierenden Fleisches muss +1°C sein.
Tiefgekühlte Fleischstücke dürfen höchstens 20x40 mm gross sein.

⚠

Jeder andere Gebrauch ist als unzulässig zu betrachten und kann sowohl der Maschine wie auch dem Bediener Schaden zufügen.
Es sollten immer nur die mitgelieferten Zubehörteile verwendet werden.
Die Maschine darf jeweils nur von einer Person bedient werden.
Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten.

Características Técnicas

Utilización prevista

La Picadora se ha diseñado y construido sólo para la elaboración (picado) de carne animal de cualquier especie, según el tamaño adecuado, sin partes óseas.
Sus temperatura de entrada no inferior a + 1°C.
Eventuales carnes congeladas deben tener una sección máx. de 20x40 mm.

⚠

Cualquier uso distinto al indicado debe considerarse como no previsto y puede ocasionar daños a la máquina y a los Operadores.
Es oportuno utilizar siempre y sólo los accesorios suministrados.
Los botones de mando y de parada están situados de frente a los botones de arranque y de parada.

Accessori

La macchina ha in dotazione gli attrezzi e gli utensili elencati sotto e adatti a tutti gli usi previsti (lavorazione, pulizia e manutenzione):
- Tramoggia
- Pressacarne
- Volantino
- Piastra
- Coltello a 4 lame (Enterprise) o 3 lame (Unger). Vedere a pag. 18
- Elica
- Convogliatore
- Gancio di estrazione Elica

⚠ **Attenersi alle Istruzioni per il loro uso corretto.**

Attachments

The machine is supplied with the attachments and parts listed below. They are suitable for all working, cleaning and servicing operations :
- *Feedpan*
- *Meat pusher*
- *Clampwheel*
- *Plate*
- *Four-blade knife (Enterprise) or three bladeknife (Unger). See page 18*
- *Worm*
- *Barrel*
- *Hook for removing the worm*

⚠ ***Always follow the Instructions for the correct use of the parts.***

Accessoires

La machine est livrée avec les accessoires énumérés ci-dessous. Ceux-ci sont adaptés à toutes les utilisations de fonctionnement, de nettoyage et d'entretien prévues :
- Trémie
- Pilon
- Volan de serrage
- Plaque
- Couteau à quatre lames (Enterprise) ou 3 lames (Unger). Voir page 18
- Hélice
- Corps d'amenée
- Crochet d'extraction hélice

⚠ **Se conformer aux instructions fournies pour leur utilisation.**

Zubehör

Mit der Maschine werden alle notwendigen Werkzeuge und Geräte für die Produktion, Reinigung und Wartung geliefert :
- *Einfüllwanne*
- *Stopper*
- *Handrad*
- *Scheibe*
- *Messer mit 4 (Enterprise) oder 3 Schneiden (Unger). Siehe Seite 18*
- *Schnecke*
- *Schneckengehäuse*
- *Ausziehhaken für die Schnecke*

⚠ ***Halten Sie sich für den richtigen Gebrauch an die Betriebsanleitung.***

Accesorios

La máquina se suministra con las herramientas y los útiles listados a continuación y adecuados para todos los usos previstos de trabajo, limpieza y mantenimiento:
- Pilon
- Mazo para carne
- Tuerca porta placas
- Placa
- Cuchilla de 4 hojas (Enterprise) Boca o 3 hojas (Unger). Ver página 18
- Sinfín
- Boca
- Gancho de extracción sinfín

⚠ **Seguir las Instrucciones para su uso correcto.**

Valori ambientali

La macchina lavora in modo corretto all'interno dei seguenti valori ambientali :
Temperatura compresa tra +5°C e +45°C
Umidità compresa tra 30% e 90%.

Operating ranges

The correct working of the machine is guaranteed within the following environmental ranges:
Temperature range between +5°C and +45°C.
Humidity range between 30% and 90%.

Température et Humidité ambiante

La machine fonctionne correctement à l'intérieur des valeurs ambiantes suivantes:
Température comprise entre +5°C et +45°C.
Humidité comprise entre 30% et 90%.

Raumtemperaturen

Die Maschine arbeitet am besten bei folgender Raumtemperatur und Feuchtigkeit:
Temperatur von +5°C bis +45°C.
Feuchtigkeit von 30% bis 90%.

Valores ambientales

La máquina trabaja de manera correcta dentro de los siguientes valores ambientales:
Temperatura incluida entre +5° y +45°C.
Humedad entre 30% y 90%.

Fabbricante / *Manifacturer* / Fabricant / *Hersteller* / Fabbricante

la Minerva®
di Chiodini Mario s.r.l.
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2
40138 Bologna - Italy

Assistenza tecnica

Si consiglia di rivolgersi sempre al Concessionario presso il quale è stato effettuato l'acquisto per tutte le operazioni di assistenza e manutenzione non descritte o indicate nelle presenti Istruzioni.

After-sales service

We recommend you contact the Dealer where you bought the machine for all the servicing and maintenance operations that are not described in these Operating Instructions.

Service Après-Vente

Prière de s'adresser au Concessionnaire chez lequel a été effectué l'achat pour toutes les opérations de service après-vente et d'entretien non décrites ou indiquées dans la présente Notice.

Kundendienst

Für alle hier beschriebenen oder nicht beschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten, wenden Sie sich am besten immer an Ihren Fachhändler.

Servicio Posventa

Les aconsejamos que tomen contacto siempre con el Concesionario donde se ha comprado la máquina, para todas aquellas operaciones de asistencia y mantenimiento no descritas o indicadas en este manual.

Trasporto Installazione Demolizione

Rendere note le presenti istruzioni a tutto il personale interessato al trasporto ed all'installazione della macchina.

Imballaggio e Trasporto
La macchina viene confezionata per il trasporto in imballo di cartone sul quale vengono riportate le istruzioni "ALTO" e "FRAGILE". La macchina così imballata è trasportabile a mano da uno o due Operatori oppure, accatastata in numero massimo di tre, tramite carrello trainato a mano.

Immagazzinamento
Immagazzinare la macchina imballata in ambiente chiuso e coperto, isolata dal suolo tramite traversine di legno o simile. Temperatura e umidità correnti (fra -5°C e +60°C; fra 30% e 90%).
Non capovolgere l'involucro.
Controllare la freccia "ALTO" stampata sul cartone. Accatastare fino ad un massimo di tre imballi. La macchina priva di imballo va posizionata in modo stabile e coperta con un telo.

Ricevimento
L'imballo è costituito da materiale adeguato ed eseguito da personale esperto, le macchine pertanto partono complete ed in perfette condizioni. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di

Transport Installation Demolition

Inform all personnel involved in the transport and installation of the machine of these Instructions.

Packing and Transport
The machine is packed for transport in a carton box carrying the instructions "ALTO" ("TOP") and "FRAGILE".
The packed machine can be transported by hand by one or two Operators or, stacked in a maximum number of three, by a hand-towed cart.

Storage
Store the machine in its box in a closed place. The machine must be isolated from the ground by means of wood crosspieces or similar. Temperature and humidity ranges (between -5°C and +60°C; between 30% and 90%).
Never turn the box upside down.
Always check the "TOP" arrow printed on the box. Never stack more than three boxes. When removed from the box the machine must be placed on a solid base covered with a tarpaulin.

Reception
Packing is made with suitable material by expert personnel: therefore, the machines leave our factory in complete and perfect conditions.
The goods travel at owner's risk, even if they are supplied carriage free.

Transport Installation Demolition

Ces instructions doivent être communiquées à l'ensemble du personnel chargé du transport et de l'installation de la machine.

Emballage et Transport
La machine est emballée pour le transport dans une caisse en carton sur laquelle sont inscrites les indications "ALTO" ("HAUT") et "FRAGILE". La machine ainsi emballée peut être transportée manuellement par un ou deux Opérateurs ou bien, empilée (3 max.), au moyen d'un chariot à traction manuelle.

Stockage
Stocker la machine emballée dans un local fermé et couvert, isolé du sol au moyen de palettes de bois ou similaires. Température et humidité courantes (de -5°C à +60°C; de 30% à 90%).
Ne pas retourner l'emballage .
Contrôler la flèche "ALTO" (Haut) imprimée sur le carton. Ne pas empiler plus de 3 emballages. La machine une fois désemballée doit être mise dans une position stable et couverte au moyen d'une bâche.

Réception
L'emballage est constitué d'un matériau approprié et effectué par du personnel spécialisé : les machines quittent donc nos établissements complètes et en parfait état. La marchandise voyage aux risques et périls de l'acquéreur, même si

Transport Installation Abbruch

Diese Anweisungen sind allen Personen mitzuteilen, die Maschine transportieren und installieren.

Verpackung und Transport
Für den Transport ist die Maschine in einem Karton mit den Hinweisen "ALTO" und "FRAGILE" verpackt.
Die auf diese Weise verpackte Maschine kann von ein bis zwei Personen von Hand, oder maximal drei Maschinen aufeinander gestapelt auf einem Handwagen transportiert werden.

Lagerung
Die verpackte Maschine in einem geschlossenen Raum durch Holzstücke vom Boden getrennt lagern.
Raumtemperatur und-feuchtigkeit (-5°C bis +60°C ; 30% bis 90%).
***Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen.** Den auf der Verpackung aufgedruckten Pfeil "ALTO" beachten.*
Höchstens drei Kartons aufeinander stapeln.
Die unverpackte Maschine ist stabil und mit einem Tuch bedeckt zu lagern.

Empfang
Die Verpackung besteht aus geeignetem Material und wurde von fachkundigem Personal ausgeführt: Deshalb verlassen die Maschinen das Haus vollständig und in einwandfreiem Zustand.
Die Waren reisen auf Gefahr des

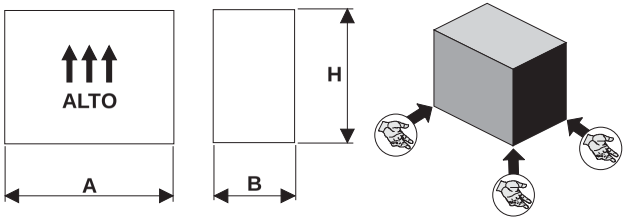
Transporte Instalación Demolición

Comunicar las presentes instrucciones a todo el personal implicado en el transporte e instalación de la máquina.

Embalaje y Transporte
La máquina se prepara para el transporte en un embalaje de cartón en el cual se indican las instrucciones "ALTO" y "FRAGIL". La máquina embalada de esta forma puede ser transportada a mano por uno o dos operadores. Las máquinas también pueden ser apiladas en número máximo de tres utilizando una carretilla de desplazamiento manual.

Almacenamiento
Almacenar la máquina embalada en local cerrado y cubierto, aislada del suelo por medio de travesaños de madera o material parecido. Temperatura y humedad corrientes (-5°C +60°c; entre 30% y 90%). **No volcar la envoltura.**
Controlar la flecha «ALTO» impresa en el cartón. Apilar hasta máx. tres embalajes. La máquina sin embalaje debe posicionarse de manera estable y cubierta por medio de una pieza de tela.

Recepción
El embalaje está constituido por material adecuado y realizado por personal experto: las máquinas salen completas y en condiciones perfectas. La mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, aunque entregada franco domicilio de éste último.



Scatola cartone tipo Americano / *Carton box* / Caisse carton type Américain / *Karton amerikanischer Art* / *Cajo de cartón tipo Americano*

Modello Macchina / *Machine Model* / Modèle Machine / *Maschinenmodell* / Modelo Máquina — Dimensioni / *Size* / Dimensions / *Abmessungen* / Dimensiones	A	B	H	N° Scatole / *N° of Boxes* / Nbre° Caisses / *Anz. Kartons* / N° cajas	Peso netto imballo (Kg) / *Box net weight (Kg)* / Poids net emballage (kg) / *Nettogewicht Verpackung (kg)* / Peso neto embalaje (Kg)
A/E 12	480	370	440	1	1,5
A/E 22	560	380	570	1	2
A/E 32	560	380	570	1	2

quest'ultimo. Tuttavia per il controllo della qualità dei servizi di trasporto e per il caso essa fosse assicurata, attenersi alle seguenti avvertenze:
1) al ricevimento della macchina, prima di procedere al disimballo, verificare immediatamente se la scatola risulta danneggiata: in caso positivo, ritirare la merce con riserva, producendo prove fotografiche di eventuali danni apparenti;
2) disimballare, verificando il contenuto con gli elenchi imballo;
3) controllare che i componenti della macchina non abbiano subito danni durante il trasporto e notificare, entro 3 giorni dal ricevimento, gli eventuali danni allo spedizioniere a mezzo raccomandata r.r., presentando contemporaneamente prova documentata fotografica. Analoga informazione trasmetterla a mezzo fax anche a la Minerva s.r.l. Nessuna informazione concernente danni subiti durante il trasporto potrà essere presa in considerazione dopo 3 giorni dalla consegna. Trascorsi 10 giorni dal ricevimento della merce non si accetteranno reclami.
Per qualunque controversia sarà competente esclusivamente il Foro di Bologna.

Movimentazione

Il trasporto della macchina, una volta tolta dall'imballo, viene sempre effettuato contemporaneamente da due operatori secondo le modalità evidenziate nel disegno **B**.

In any case, for the qualitycontrol of transport services and when it is assured, follow these directions:
***1**) upon receipt of the goods , before taking the machine out of the box, verify immediately if the box is damaged: in this case accept the goods with prejudice, supplying photographic evidence of the damages;*
***2**) remove the machine from the box, checking the content against the packing list;*
***3**) verify that machine components were not damaged during transport and notify, within 3 (three) days of receipt, the damages to the forwarding agent, with registered mail, supplying at the same time full photographic evidence of the damages. Also fax this documentation to la Minerva s.r.l.*
No information about damages occurred during transport shall be accepted after 3 (three) days from delivery date.
No complaint shall be accepted after 10 days from delivery date.
Any dispute shall fall exclusively within the cognizance of the Bologna Law-Court (Italy).

Handling

*Once removed from its box, the machine must always be transported as shown in photo **B** by two operators simultaneously.*

elle est livrée franco domicile de ce dernier. Toutefois, pour le contrôle de la qualité des services de transport, et au cas où elle serait assurée, suivre la procédure suivante:
1) A la réception de la machine, avant de procéder au désemballage, vérifier immédiate-ment si la caisse est endommagée. Si c'est le cas, accepter la marchandise sous réserve, et produire des preuves photographiques des éventuels dommages apparents;
2) Désemballer et vérifier le contenu sur la base des listes d'emballage;
3) Contrôler que les composants de la machine n'ont pas subi de dommages pendant le transport. Notifier à l'expéditionnaire par lettre recommandée A.R., dans un délai de 3 jours à compter de la réception, les éventuels dommages, en joignant les preuves photographiques. Transmettre cette même documentation par télécopie à la Société la Minerva s.r.l. Aucune information concernant les dommages subis pendant le transport ne pourra être prise en considération une fois écoulé le délai de 3 jours à compter de la livraison. Les réclamations ne seront plus acceptées une fois écoulés 10 jours à compter de la réception de la marchandise. Pour tout conflit, seront compétents exclusivement les Tribunaux de Bologne (Italie).

Manutention

Le déplacement de la machine une fois sortie de son emballage doit être effectué par deux opérateurs, en respectant les indications reportées sur le dessin **B**.

Käufers, auch wenn die Lieferung frei Haus erfolgt. Zur Qualitätskontrolle des Transportes und bei versicherten Transporten halten Sie sich bitte an folgende Hinweise :
***1**) Beim Warenempfang die Verpackung auf Beschädigung prüfen, bevor die Maschine ausgepackt wird. Ist dies der Fall, die Waren mit Vorbehalt entgegennehmen und eventuelle offensichtliche Beschädigungen fotografieren;*
***2**) Auspacken und den Inhalt mit der Verpackungsliste vergleichen;*
***3**) Die Maschinenteile auf Transportschäden prüfen und dem Spediteur eventuelle Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt mit Einschreibebrief mit Rückschein melden, wobei auch die Photos mitzusenden sind. Das gleiche Schreiben an la Minerva s.r.l. faxen. Nach Ablauf dieser Frist von 3 Tagen werden keine Schadenmeldungen für Transportschäden mehr angenommen.*
Nach Ablauf von 10 Tagen nach Erhalt der Waren werden keine Reklamationen mehr angenommen. Für eventuelle Streitfälle ist ausschließlich der Gerichtsstand Bologna (Italien) zuständig.

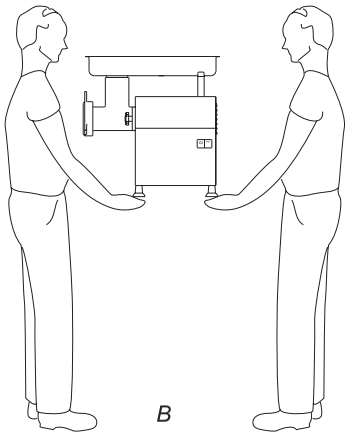
Innerbetrieblicher Trasport

*Muss die Maschine, nachdem sie ausgepackt ist, immer von zwei Personen gleichzeitig transportiert werden, wie in der Zeichnung **B** gezeigt.*

Sin embargo, para el control de la calidad de los servicios de transporte y para el caso en que estuviera asegurada, cumplir las siguientes advertencias :
1) A la recepción de la máquina, antes de proceder al desembalaje, verificar en seguida si la caja resulta dañada: en caso positivo retirar la mercancía con precaución, produciendo pruebas fotográficas de eventuales daños aparentes.
2) Desembalar, verificando el contenido con las listas de embalaje.
3) Controlar que los componentes de la máquina no hayan sufrido daños durante el transporte y notificar, dentro de 3 días de la recepción, los daños eventuales al transportista por medio de carta certificada con acuse de recibo, presentando simultáneamente pruebas fotográficas documentadas. La misma información ha de transmitirse por medio de un fax a la Minerva s.r.l. Ninguna información en cuanto a los daños sufridos durante el transporte podrá considerarse después de 3 días de la entrega. Pasados 10 días de la recepción de la mercancía no se aceptarán reclamaciones. Para cualquier pleito o controversia será competente exclusivamente el Tribunal de Bolonia (Italia).

Desplazamiento

Una vez retirado el embalaje, el transporte debe ser siempre efectuado en conjunto por dos operadores, según las modalidades ilustradas en el dibujo **B**.



B

⚠ **Fare attenzione ai movimenti scoordinati che potrebbero provocare sbilanciamenti o perdite di presa con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose e persone.**

⚠ **Dato il peso della macchina, movimentare sempre con attenzione! Se il peso risultasse eccessivo, usare un carrellino.**

Installazione

La macchina va posizionata sopra un tavolo di lavoro con altezza di 70-90 centimetri e, all'occorrenza, portata in bolla con l'ausilio del piedino a vite (n°1 foto C). Lasciare tutto intorno alla macchina uno spazio di almeno 30 centimetri per le operazioni di pulizia e manutenzione.

⚠ **Posizionare la macchina in modo stabile.**

Pulizia iniziale

La macchina necessita di pulizia iniziale.
Pulire le superfici esterne e quelle dei condotti interni che verranno a contatto con il prodotto, unicamente con una spugna umida di acqua tiepida contenente detersivo neutro.

Messa a terra

La macchina é un componente di classe I (Norma CEI 64-8 conforme ai documenti di armonizzazione CENELEC HD 384), quindi dotata di isolamento principale e provvista di un dispositivo per il collegamento delle sue masse ad un conduttore di protezione predisposto a cura dell'acquirente.

⚠ **Controllare e fare eventualmente adeguare l'impianto di terra nella rete elettrica del luogo di installazione della macchina.**

⚠ ***Special attention must be paid to non-coordinated movements that may cause loss of balance or of hold with the possible fall of the machine and damages to things and people.***

⚠ ***Because of the weight of the machine always handle very carefully! Should the weight prove to be too much, use a cart.***

Installation

The machine must be placed on a working table, 70-90 cm high above the floor, and, if necessary, levelled with the aid of the screwing feet (n.1 photo C).
Leave a clear area of at least 30 centimetres around the machine for cleaning and servicing operations.

⚠ ***Place the machine on a solid and stable base.***

First cleaning

The machine must be cleaned before use.
Clean the outer surfaces and the inner parts that will come into contact with the product only with a sponge wet with lukewarm water and neutral cleansing agent.

Grounding

The machine is a class I component (CEI Rule 64-8 that complies with the CENELEC HD 384 harmonisation documents). The machine is fitted with a main insulation and a device for connecting its earth to a safety conductor supplied by the customer.

⚠ ***Verify and, if necessary, adjust the grounding system of the electric supply in the place where the machine is installed.***

⚠ **Faire attention aux faux mouvements qui pourraient provoquer des déséquilibres ou des pertes de prise, susceptibles d'entraîner la chute de la machine et des dommages aux choses et aux personnes.**

⚠ **Etant donné le poids de la machine, la manutention doit toujours se faire avec précaution. Si le poids est excessif, utiliser un chariot.**

Installation

La machine doit être installée sur une table de travail d'une hauteur de 70-90 cm et mise à niveau, si besoin est, à l'aide du pied à vis (n°1 photo C). Laisser tout autour de la machine un espace d'au moins 30 centimètres pour les opérations de nettoyage et d'entretien.

⚠ **Placer la machine dans une position stable.**

Nettoyage Initial

La machine nécessite un nettoyage initial.
Nettoyer les surfaces extérieures et celles des conduites internes qui entreront en contact avec les produits. Utiliser uniquement une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent neutre.

Mise à la Terre

La machine est un composant appartenant a la classe I (Norme CEI 66-8 conforme aux documents d'harmonisation CENELEC HD 384), pourvue d'isolation principale et d'un dispositif pour la connection de ses mises à la terre à un conducteur de protéction pourvu par le client.

⚠ **Contrôler et, le cas échéant, faire adapter la terre du réseau électrique du local d'installation de la machine.**

⚠ ***Es ist darauf zu achten, dass diese sich koordiniert bewegen, da die Maschine sonst kippen oder ausrutschen oder herunterfallen und Sach- und Personenschaden verursachen könnte.***

⚠ ***Angesichts des grossen Gewichts, die Maschine immer vorsichtig transportieren! Wenn sie zu schwer ist, einen Wagen verwenden.***

Installation

Die Maschine muss eventuell mit Hilfe des einstellbaren Fusses (Nr. 1 Foto C) genau senkrecht auf einen 70-90 cm hohen Arbeitstisch gestellt werden.Um die Maschine herum mindestens 30 cm Platz für die Reinigung und Wartung freilassen.

⚠ ***Die Maschine muss stabil stehen.***

Grundreinigung

Die Maschine benötigt eine Grundreinigung.
Die Aussen- und Innenseiten, die mit dem Produkt in Berührung gelangen, mit einem mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel befeuchteten Schwamm reinigen.

Erdung

Die Maschine gehört in die Klasse I (Norm CEI 64-8 konform mit den Harmonisierungsdokumenten CENELEC HD 384) und verfügt folglich über eine Hauptisolierung und eine Anschlussvorrichtung ihrer Massen an einen durch den Käufer vorzubereitenden Schutzleiter

⚠ ***Kontrollieren und die Erdung des Installationsortes der Maschine eventuell durch einen Elektriker anpassen lassen.***

⚠ **Prestar atención a los movimientos no coordinados que podrían ocasionar descompensaciones o pérdida de aga-rre con peligro de caída de la máquina y daños a cosas o a personas.**

⚠ **Dado el peso de la máquina hacer la manutención con cuidado! Si el peso resultara excesivo, utilizar un carrito.**

Instalación

La máquina debe posicionarse en una mesa de trabajo cuyo alto será de 70-90 centímetros y nivelada, si necesario, con el auxilio del pie de tornillo (n°1 foto C).Dejar en los otros lados de la máquina un espacio de al menos 30 centímetros para operaciones de limpieza y mantenimiento.

⚠ **Posicionar la máquina de manera estable.**

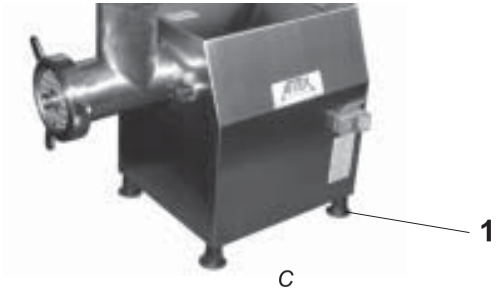
Limpieza inicial

La máquina necesita una limpieza inicial.
Limpiar las superficies exteriores y las de los conductos interiores que estarán en contacto con el producto sólo por medio de una esponja húmeda de agua tibia que contiene detergente neutro.

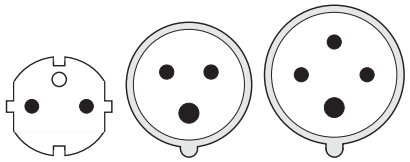
Puesta a tierra

La máquina es un componente de clase I (Norma CEI 64-8 conformemente a los documentos de armonización CENELEC HD 384) dotada por lo tanto de aislamiento principal y provista de un dispositivo para la conexión principal de sus masas a un conductor de protección predispuesto por el comprador.

⚠ **Controlar y en su caso adaptar la instalación de tierra a la red eléctrica del lugar de instalación de la máquina.**



C



A B C

Avviamento
La macchina è dotata di spina per il collegamento alla presa di corrente della rete elettrica. I tipi usati sono quelli rappresentati schematicamente in figura.
Per consentire all'utilizzatore della macchina la scelta del dispositivo di protezione contro le sovracorrenti (Art. 7.2.1 EN 60204-1) nelle schede tecniche sono specificati i dati necessari per scegliere il tipo, le caratteristiche, la corrente nominale e la regolazione del suddetto dispositivo.
Avviare la macchina azionando il pulsante di Inserzione (n°1 foto E). Appena avviata la macchina assicurarsi che i coltelli ruotino nel senso indicato dalla freccia (n°1 foto D), i coltelli sono visibili attraverso i fori della trafila (n°2 foto D). In caso contrario -per motore trifase- cambiare il filo nero con quello marrone nella spina di corrente, lasciando inalterata la posizione del filo giallo-verde di collegamento a terra.
Per fermare la macchina premere il pulsante rosso (n°2 foto E).
Per far ruotare le lame in senso inverso ruotare il selettore in posizione II, e premere il tasto di inserimento I (n° 109 foto L), si consiglia l'utilizzo di questa funzione se la lavorazione dei pezzi di carne non è continua per la presenza di corpi estranei quali ossi o altro che ne ostruiscono l'avanzamento.

Demolizione
La macchina è costruita con differenti materiali. Vengono di seguito elencati i principali, in relazione al tipo di macchina, ai fini di un loro corretto smaltimento.
Per i riferimenti, visionare le Tavole del capitolo "Ricambi" a pag.28.
I diversi tipi di materiale costituenti la macchina dovranno venire portati in discariche adeguate.
Non disperdere nell'ambiente l'olio lubrificante contenuto nel riduttore di velocità. In ogni caso informarsi e attenersi sempre alla legislazione in vigore nel luogo di installazione della macchina.

Starting
The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet. The types of plugs used are shown in the picture below.
The technical cards contain the data necessary for choosing the type, features, rated current and regulation for the abovementioned device allowing the user to choose the protection device against overcurrents (Art. 7.2.1 EN 60204-1).
***Start the machine by pressing theConnection button** (n.1 photo E).*
As soon as you start the machine, verify that the knives are turning in the direction of the arrow (n.1 photo D), knives are visible throughthe holes of the plate (n.2 photo D). If that is not the case - for a three-phase motor- swap the black wire with the brown one in the electric plug, without changing the position of the yellow-green grounding wire.
***To stop the machine push the red button** (n.2 photo E).*
o ruotate the knives in opposite direction turn the inverter lever in position "II" and by pressing theConnection button (n.109 photo L), this feature is used if meat pieces are not flowing smoothly because of the presence of foreign bodies, such as bones or similar, that prevent meat from advancing.

Demolition
The machine is built with different materials. The table below lists the main materials used, subdivided according to the type of machine, for a correct disposal. See the "Spare parts" table on page 28 for reference.
The different types of material must be sent to suitable dumps.
Never spill the lubricating oil contained in the reduction gear in the environment. In any case, always comply with the governing laws of the country where the machine is installed.

Mise en Service
La machine est dotée d'une fiche pour le branchement à la prise de courant du secteur. Les types utilisés sont représentés schématiquement dans la figure ci-dessous. Pour permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités (Art. 7.2.1 EN 60204-1) dans les fiches téchniques nous avons spécifié les données necessaires pour choisir le type, les charactéristiques, le courant nominal et le reglage du dispositif susdit. **Mettre la machine en service en actionnant le bouton de mise sous tension** (n°1 photo E)**.** Une fois la machine mise en marche, s'assurer que les couteaux tournent bien dans le sens indiqué par la flèche (n°1 photo D), les couteaux sont visibles à travers les orifices de la plaque à trous (n°2 photo D). Dans le cas contraire - moteur triphasé - intervertir le fil noir et le fil marron dans la prise de courant, en laissant inchangée la position du fil jaune-vert de mise à la terre.
Pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton rouge (n°2 photo E).
Pour inverser le sens de rotation des lames, amener le sélecteur dans la position II et appuyer sur le bouton de mise en marche I (n°109, photo L); il est recommandé d'utiliser cette fonction pour le hachage de viande en présence d'os ou autre ralentissant le débit.

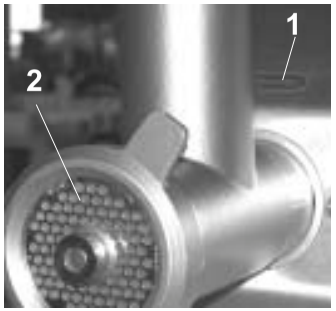
Démolition
La machine est fabriquée avec différents matériaux. On trouvera ci-dessous la liste des principaux matériaux, selon le type de machine, en vue de leur élimination correcte. Pour les références, on se reportera au chapitre "Pièces Détachées" page 28. **Les différents types de matériau composant la machine devront être portés dans des décharges appropriées. L'huile lubrifiante contenue dans le réducteur de vitesse ne devra pas être abandonnée dans la nature. En tout état de cause, se renseigner et se conformer à la législation en vigueur dans le lieu d'installation de la machine.**

Inbetriebnahme
Die Maschine ist mit einem Stecker zum Anschluss an das Stromnetz versehen. Die Steckertypen sind unten schematisch dargestellt.
Damit der Benutzer der Maschine den richtigen Überstromschutz wählen kann (Art. 7.2.1 EN 60204-1), sind auf den Datenblättern alle notwendigen Angaben zur Auswahl des Typs, die Merkmale, der Nenn- und Regelstrom dieser Vorrichtung angegeben.
***Die Maschine durch Druck auf die Einschalttaste einschalten** (Nr.1 Foto E).*
*Sobald die Maschine läuft die Drehrichtung der Messer prüfen (Pfeil, Nr.1 Foto D), die Messer sind durch die Löcher der Lochscheibe sichtbar (Nr.2 Foto D).Falls dies nicht der Fall sein sollte (bei Dreiphasenmotoren), den braunen und den schwarzen Leiter, die in dem Stecker liegen, untereinander austauschen, wobei der gelb-grüne Erdungsleiter an seinem Platz belassen wird. **Zum Stoppen der Maschine die rote Taste** (Nr. 2 Foto E).*
Um die Messer in entgegengesetzter Richtung drehen zu lassen, den Wahlschalter in Stellung I drehen und die Einschalttaste drücken (Nr. 109 Foto L). Es wird empfohlen, diese Funktion zu verwenden, wenn die Verarbeitung der Fleischstücke unterbrochen ist, weil Fremdkörper wie Knochen oder Ähnliches die Bewegung behindern.

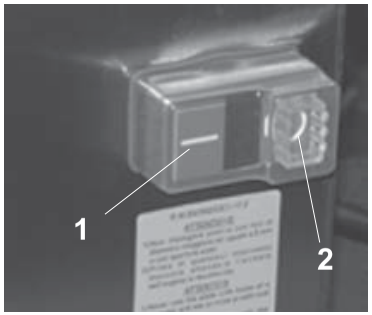
Abbruch
Die Maschine besteht aus verschiedenen Materialien. Nachfolgend werden die wichtigsten Materialien nach Typen aufgelistet, damit diese richtig entsorgt werden können.
Die Nummern beziehen sich auf die Abbildungen im Kapitel "Ersatzteile", Seite 28.
Die verschiedenen Bestandteile müssen nach Materialien gesondert entsorgt werden.
Das Schmieröl im Untersetzungsgetriebe nicht im Freien vernichten.
Halten Sie sich in jedem Fall an die Gesetzgebung in Ihrem Land.

Arranque
La máquina está dotada de enchufe para conexión a la toma de corriente de la red eléctrica. Los tipos usados son los que están representados en la figura.
Para permitir al usuario de la máquina elegir el dispositivo de protección contra las sobrecorrientes (art. 7.2.1 EN 60204-I) en las ficha técnicas se especifican los datos necesarios para optar por el tipo, características, corriente nominal y reglaje del dispositivo mencionado.
Activar la máquina accionando el botón de activación (nº 1 foto E). En seguida después de poner en marcha la máquina asegurarse que las cuchi-llas giren en el sentido indicado por la flecha (n°1 foto D).
Las cuchillas pueden verse a través de la placa (n°2 foto D). De lo contrario - para motor trifásico - cambiar el alambre negro por el marrón en el enchufe, sin cambiar la posición del alambre amarillo-verde de conexión a la tierra. **Para parar la máquina apretar el botón** (n°2 foto E).
Para hacer girar las hojas en sentido inverso se debe disponer el selector en posición II y oprimir la tecla de activación I (nº 109 foto L). Se aconseja utilizar esta función en caso de que la picadura de los pedazos de carne no sea continua debido a la presencia de cuerpos extraños (huesos u otros) que obstaculicen el avance.

Demolición
La máquina está construida con varios materiales. A continuación se indican los más importantes, dependiendo del tipo de máquina para su eliminación correcta.
Para las referencias véanse las tablas del capítulo recambios en pág. 28.
Los diferentes tipos de material que componen la máquina deberán llevarse a vertederos adecuados.No eliminen en el medio ambiente el aceite lubricante que contiene el reductor de velocidad.
En todos los casos, informarse y cumplir con la legislación vigente en el lugar de instalación de la máquina.



D



E

MATERIALI / *MATERIALS* / MATERIAUX / *MATERIALIEN* / *MATERIALES*	A/E 12 - A/E 22 - A/E 32
LEGA AL-SI / *AL-SI ALLOY* / ALLIAGE AL-SI / *AL-SI LEGIERUNG* / ALEACION AL-SI	
GHISA G25 / *CAST IRON* / FONTE G25 / *GUSSEISEN G25* / FUNDICION G25	
ACC. AISI 304 / *STEEL AISI 304* / ACIER AISI 304 / *ROST.STAHL AISI 304* / ACERO AISI 304	
ACCIAI LEGATI / *STEEL ALLOY* / ALLIAGES ACIER / *LEGIERTER STAHL* / ACEROS ALEADOS	
ACCIAI ALTA VEL. / *SUPER CUT STEEL* / ACIERS GDE VIT. / *SCHNELLAUF. STAHL* / ACEROS ALTA VELOCIDAD	
ACCIAI DA BONIF. / *STEEL TO HARDEN* / ACIERS trem.et rec. / *VERGÜTUNGSSTAHL* / ACEROS ENDURECIDOS	
FERRO (Fe37B) / *IRON (Fe37B)* / FER (Fe37B) / *EISEN (Fe37B)* / HIERRO (Fe37B)	
GOMMA / *RUBBER* / CAOUTCHOUC / *GUMMI* / CAUCHO	
PLASTICA / *PLASTIC* / PLASTIQUE / *KUNSTOFF* / PLASTICO	
BACHELITE / *BAKELITE* / BAKELITE / *BAKELIT* / BAQUELITA	
CUSCINETTI / *BEARINGS* / ROULEMENTS / *LAGER* / COJINETES	
BRONZINE (B14) / *BUSHINGS (B14)* / COUSSINETS (B14) / *BRONZELAGER (B14)* / CHUMACERAS (B14)	
CAVI ELETTRICI / *ELECTRIC CABLE* / CABLES ELECTR. / *STROMKABEL* / CABLES ELECTRICOS	
MOTORI / *MOTORS* / MOTEURS / *MOTOREN* / MOTORES	
OLIO LUBRIF. / *LUBRICATING OIL* / HUILE LUBRIF. / *SCHMIERÖL* / ACEITE LUBRICANTE	

Uso della macchina

⚠ **Per utilizzare la macchina in condizioni di sicurezza l'Operatore deve rispettare la posizione di lavoro e di comando indicata alla pagina 12.**

Produzione

L'Operatore addetto alla produzione deve osservare alcune semplici norme di sicurezza.

⚠ **Togliere collane, braccialetti, cravatte e sciarpe eccessivamente pendenti e avvolgere o legare i capelli lunghi.**

La bocca ed i sui componenti devono essere smontati e puliti dopo aver lavorato.
Rimontarli solo quando si deve ricominciare a lavorare.
Nelle foto sono rappresentate le possibili composizioni della bocca, adatte alle diverse caratteristiche del prodotto tritato che si desidera ottenere.

- **Enterprise**
- **Unger S3**
- **Unger S5**
- **Unger S5** (in versione S3).

Vista la quotidiana neccessità di movimentare la bocca di macinazione, si riporta il peso complessivo dei diversi e possibili modelli:

ENTERPRISE	12: 3,9 kg
ENTERPRISE	22: 4,7 kg
ENTERPRISE	32: 7,2 kg
UNGER S3	22: 5,1 kg
UNGER S5	32: 8,1 kg
UNGER S5	32: 9,7 kg

Use of the machine

⚠ ***In order to safely operate the machine the Operator must stand at the working and control position described on page 12.***

Produzione

The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet.

⚠ ***Remove chains, bracelets, ties and loose scarves and wind or tie long hair.***

The head and its components must be disassembled and cleaned after use.
Reassemble them only when you start working again.
The pictures on this page describe the possible combinations for the head suitable for the different characteristics of the minced product you want to obtain.

- ***Enterprise***
- ***Unger S3***
- ***Unger S5***
- ***Unger S5*** *(in S3 version)*

As the mincing head is moved every day, it might be useful to know the weight of the various models available:

ENTERPRISE	*12: 3,9 kg*
ENTERPRISE	*22: 4,7 kg*
ENTERPRISE	*32: 7,2 kg*
UNGER S3	*22: 5,1 kg*
UNGER S5	*32: 8,1 kg*
UNGER S5	*32: 9,7 kg*

Utilisation de la machine

⚠ **Pour utiliser la machine en toute sécurité, l'Opérateur doit respecter la position de travail et de commande indiquée à la page 12.**

Production

L'Opérateur chargé de la production doit observer quelques normes de sécurité simples.

⚠ **Enlever colliers, bracelets, cravates et écharpes excessivement pendantes et couvrir ou attacher les cheveux longs.**

Le corps de hachage et ses composants doivent être démontés et nettoyés après chaque utilisation. Ne les remonter que lors de l'utilisation suivante. Les photos présentent les compositions possibles du corps de hachage, appropriées aux différentes caractéristiques du produit haché que l'on souhaite obtenir.

- **Enterprise**
- **Unger S3**
- **Unger S5**
- **Unger S5** (en version S3).

Le corps de hachage étant déplacé chaque jour, connaître le poids des différents modèles disponibles pourrait être utile:

ENTERPRISE	12: 3,9 kg
ENTERPRISE	22: 4,7 kg
ENTERPRISE	32: 7,2 kg
UNGER S3	22: 5,1 kg
UNGER S5	32: 8,1 kg
UNGER S5	32: 9,7 kg

Betrieb der Maschine

⚠ ***Damit die Maschine sicher verwendet werden kann, muss die auf Seite 12 angegebene Arbeitsstellung beachtet werden.***

Produktion

Der Bediener muss einige einfache Sicherheitsregeln beachten.

⚠ ***Lose Halsketten, Armreife, Kravatten und Halstücher ausziehen. Lange Haare zusammenbinden.***

Der Haschierkopf und seine Bestandteile müssen nach der Arbeit auseinandergenommen und gereinigt werden.
Setzen Sie diese erst wieder zusammen, wenn Sie sie das nächste Mal verwenden. Auf den Fotos sind die verschiedenen Teile des Haschierkopfes je nach dem zu haschierenden Material dargestellt.

- ***Enterprise***
- ***Unger S3***
- ***Unger S5***
- ***Unger S5*** *(Version S3)*

Die verschiedenen Bestandteile des Haschierkopfes in der auf den folgenden Seiten beschriebenen Reihenfolge zusammensetzen.

ENTERPRISE	*12: 3,9 kg*
ENTERPRISE	*22: 4,7 kg*
ENTERPRISE	*32: 7,2 kg*
UNGER S3	*22: 5,1 kg*
UNGER S5	*32: 8,1 kg*
UNGER S5	*32: 9,7 kg*

Uso de la máquina

⚠ **Para utilizar la máquina en condiciones de seguridad el Operador debe respetar la posición de trabajo y mando indicada en la página 12.**

Producción

El Operador encargado de la producción debe acatar unas normas de seguridad sencillas.

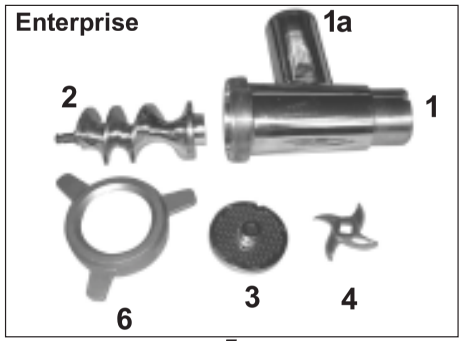
⚠ **Quitar collares, pulseras, corbatas y bufandas demasiado colgantes y enrollar o atar el pelo largo.**

El sistema de picado y sus componentes deben des-montarse después del trabajo. Volver a montarlos cuando se reanude el trabajo. En las fotografías al lado se indican las posibles composiciones del sistema de picado, aptas para las diferentes características del producto picado que se quiere conseguir.

- **Enterprise**
- **Unger S3**
- **Unger S5**
- **Unger S5** (en versión S3).

Para montar los diferentes componentes del sistema de picado, respetar la secuencia indicada en las páginas siguientes:

ENTERPRISE	12: 3,9 kg
ENTERPRISE	22: 4,7 kg
ENTERPRISE	32: 7,2 kg
UNGER S3	22: 5,1 kg
UNGER S5	32: 8,1 kg
UNGER S5	32: 9,7 kg



F

Composizioni Bocche

1 Convogliatore	5 Anello di spessore per S3
2 Elica	5/1 Anello di spessore per S5
3 Piastre	6 Volantino
4 Coltelli	

Composition of the Heads

1 Barrel	*5 Spacer ring for S3*
2 Worm	*5/1 Spacer ring for S5*
3 Plates	*6 Clampwheel*
4 Knives	

Composition corps de hachage

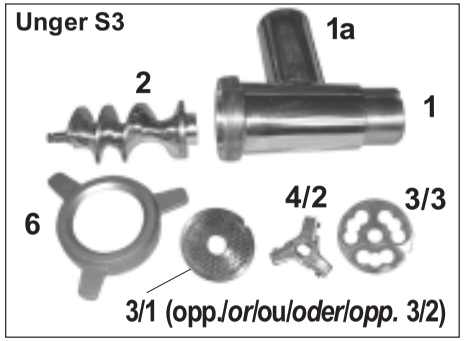
1 Corps d'amenée	5 Bague pour S3
2 Hélice	5/1 Bague pour S5
3 Plaques	6 Collier de serrage
4 Couteaux	

Bestandteile der Haschierköpfe

1 Schneckengehäuse	*5 Beilagering für S3*
2 Schnecke	*5/1 Beilagering für S5*
3 Scheiben	*6 Handrad*
4 Messer	

Composicion Sistema de Picado

1 Boca	5 Anillo espaciador S3
2 Sinfín	5/1 Anillo espaciador S5
3 Placas	6 Tuerca porta placas
4 Cuchillas	



F

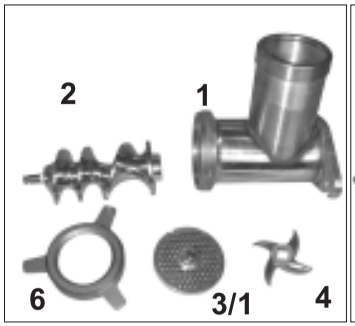
Per il montaggio dei vari componenti della bocca, attenersi alla successione indicata nelle pagine seguenti.
- Svitare il pomello (n° 1 foto G mod. A/E12 e 22) o i due pomelli anteriori (n° 2 foto G mod. A/E32).
- Inserire il Convogliatore (n°1 foto F) con il foro 1a rivolto verso l'alto.
-Bloccare il Convogliatore riavvitando i pomelli dei relativi modelli.
Verificare che il convogliatore sia perfettamente inserito a battuta.
Controllare quindi che il convogliatore e la sua sede siano perfettamente puliti:
i residui impediscono l'inserimento completo del convogliatore, causando l'usura di elica e convogliatore, nonché contaminazione della carne con batteri.
- Inserire l'elica (n°2 foto F) assicurandosi che il suo terminale posteriore femmina incastri correttamente il terminale maschio dell'albero portaelica sporgente dal fondo del convogliatore (n°1 foto F):
cercare la posizione ruotando l'elica, tenendola per il perno anteriore.
- Inserire piastra/e e coltello/i delle rispettive versioni Enterprise, Unger S3, Unger S5, facendo attenzione che le lame taglienti siano rivolte verso l'esterno (foto H) e la piastra (n°3 foto F) con l'intaglio in corrispondenza del pernetto (n°6 foto H).
La composizione Unger S5 versione S3 si differenzia da quella Unger S5 per il mancato montaggio della piastra 3/1 (oppure 3/2), del coltello 4/1 e per la sostituzione dell'anello 5 con l'anello 5/1 di spessore maggiore.
- Avvitare il Volantino (N°6 foto F) a fine corsa con la semplice pressione di un dito in modo da non serrarlo troppo.
Il Coltello deve lavorare strisciando sulla trafila senza bloccarsi.

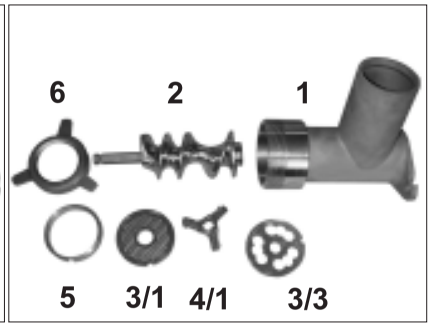
To assemble the various components of the head, follow the succession described on the next pages.
- Unscrew the pommel (n.1 photo G mod.A/E 12 and 22) or thr two former pommels (n.2 photo G mod. A/E32).
- Insert the Barrel (n.1 photo F) with the hole upwards.
- Block the Barrel screwing down the relative pommels.
- Make sure the Barrel is properly inserted till the very end.
Do not force but repeat the procedure.
Check that the Barrel and its seat are perfectly clean: residues prevent the proper insertion of the barrel and the closing of Lever 16, thus causing the worm and the barrel to wear out, and causing bacteria contamination of the meat.
- Insert the Worm (n.2 photo F) checking that its female trailing end fits perfectly into the male trailing end of the worm shaft projecting from the bottom of the barrel (n.1 photo F): look for the correct position by turning the worm keeping it by the pin.
- Insert the Plate(s) and the knife(ves) of the different versions (Enterprise, Unger S3, Unger S5) verifying that the cutting blades are turned outwards (photo H) and the plate (n.3 photo F) with the nick connected with the small pin (n.6 photo H).
The set Unger S5 version S3 is different from the Unger series 5 for the lack of plate 3/1 (or 3/2), the lack of plate 4/1 and for the replacement of ring 5 with the thicker ring 5/1.
- Tighten the Clampwheel (n.6 photo B) by pressing with just one finger to avoid tightening it too much.
The knife must graze the plate without jamming.

Pour le montage des différents composants du corps de hachage, suivre l'ordre indiqué dans les pages suivantes.
- Dévisser le pommeau (n.1 photo G mod. A/E12 et A/E22) ou les deux pommeaux antérieurs (n.2 photo G mod. A/E32).
- Mettre en place le Corps d'amenée (n°1 photo F), orifice vers le haut.
- Bloquer le Corps d'amenée en revissant les pommeaux correspondants.
- Vérifier que le corps d'amenée soit parfaitement inséré jusqu'au fond.
Ensuite, s'assurer que le corps d'amenée et son logement sont parfaitement propres: les résidus empêchent l'introduction complète du corps d'amenée et la fermeture du Levier 16, ce qui entraîne l'usure de l'hélice et du Corps d'amenée, et la contamination de la viande par des bactéries.
- Mettre en place l'hélice (n°2 photo F), en s'assurant que son extrémité femelle arrière s'enclenche correctement avec l'extrémité mâle de l'arbre de support de l'hélice qui dépasse du fond du corps d'amenée (n°1 photo F): chercher la position en tournant l'hélice, tout en la tenant par le pivot.
- Mettre en place la (les) Plaque(s) et le(s) Couteau(x) correspondant aux différentes versions Enterprise, Unger S3, Unger S5, en veillant à ce que les lames de coupe soient tournées vers l'extérieur (photo H) et la plaque (n°3 photo F) présente l'encoche à la hauteur du pivot (n°6 photo H).
La composition Unger S5 version S3 se distingue de la composition Unger série 5 en ce qu'elle ne prévoit pas le montage de la plaque 3/1 (ou bien 3/2), du couteau 4/1 et en ce que la bague 5 est remplacée par la bague 5/1, d'épaisseur supérieure.
- Tourner le Collier de serrage (n°6 photo F), de façon à l'amener en fin de course, avec la simple pression d'un doigt, de façon à ne pas trop le serrer.
Le Couteau doit fonctionner au contact de la plaque à trous sans se bloquer.

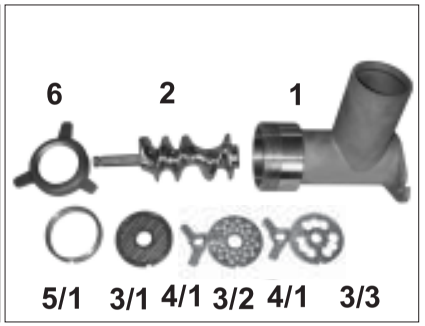
Die verschiedenen Bestandteile des Haschierkopfes in der auf den folgenden Seiten beschriebenen Reihenfolge zusammensetzen.
- Den Knopf (Nr.1 foto G mod. A/E 12 und A/E 32) order die beiden vorderen Knöpfe (Nr.2 Foto G Mod. A/E 32) abschrauben.
- Das Schneckengehäuse (Nr. 1 Foto F) mit der Öffnung nach oben einsetzen.
-Den Förderer durch Wiederanschrauben der entsprechenden Knöpfe blockieren.
Überprüfen, ob der Förderer ganz auf Anschlag eingesetzt ist.
Prüfen Sie, dass das Schneckengehäuse und dessen Sitz sauber sind: Wenn Fleischreste vorhanden sind, kann es nicht eingesetzt und der Hebel 16 nicht vollständig gedreht werden, wodurch die Schnecke und das Schneckengehäuse schnell abgenutzt und durch Bakterien kontaminiert werden.
- Die Schnecke (Nr. 2 Foto F) am Zapfen halten und durch Drehen in das aus dem Schneckengehäuse (Nr.1 Foto F) ragenden Wellenende einschieben bis er richtig sitzt.
- Die Scheibe(n) und/oder Messer der verschiedenen Versionen Enterprise, Unger S3, Unger S5 einsetzen, wobei zu beachten ist, dass die scharfen Messerschneiden nach aussen gedreht sein (Foto H) und die Kerbe der Scheibe (Nr.3 Foto F) mit dem Zapfen (Nr. 6 Foto H) übereinstimmen müssen.
Die Zusammensetzung Unger S5 Version S3 unterscheidet sich von der S5 dadurch, dass die Scheibe 3/1 (oder 3/2), das Messer 4/1 nicht montiert und der Ring 5 mit dem dickeren Ring 5/1 ersetzt werden müssen.
- Das Handrad (Nr. 6 Foto F) mit leichtem Fingerdruck anschrauben, ohne es jedoch zu stark anzuziehen.
Handhaben Sie diese Teile vorsichtig, damit Sie Ihnen nicht auf die Füsse fallen.

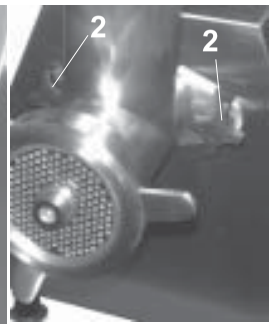
Para montar los diferentes componentes del sistema de picado, respetar la secuencia indicada en las páginas siguientes.
- Desensroscar el pomo (n.1 foto G mod. A/E12 y A/E22) o los dos pomos delanteros (n.2 foto G mod. A/E32).
- Introducir la Boca (n°1 foto F) con el foro 1a con el orificio hacia arriba.
-Bloquear el conductor de sinfín enroscando nuevamente los respectivos pomos.
Verificar que el conductor de sinfín esté perfectamente instalado hasta tope.
Controlar que la Boca y su alojamiento estén perfectamente limpios: los residuos impiden la introducción completa de la boca y el cierre de la palanca 16, lo cual ocasiona el desgaste del Sinfín y de la boca así como la contaminación bacteriana de la carne.
- Introducir el sinfín (n°2 foto F) asegurándose que su terminal trasero hembra encaje perfectamente en el terminal macho del Arbol porta-sinfín que sobresale del fondo de la boca: buscar la posición girando el sinfín (n°1 foto F), agarrándola por el pasador:
- Colocar la(s) Placa(s) y cuchilla(s) de las versiones Enterprise, Unger S3, Unger S5, procurando que las hojas estén dirigidas hacia el exterior (foto H) y la placa (n°3 foto F) con la muesca donde el pasador (n°6 foto H). La composición Unger S5 versión S3 se diferencia de la Unger S5 por el no montaje de la placa 3/1 (o bien 3/2) de la cuchilla 4/1 y por haber sustituido el anillo 5 por el anillo 5/1 de grosor superior.
- Atornillar suavemente la Tuerca (N°6 foto F) a tope de recorrido por medio de la simple presión de un dedo para no apretarlo demasiado.
La Cuchilla debe trabajar rozando en la placa sin bloquearse.



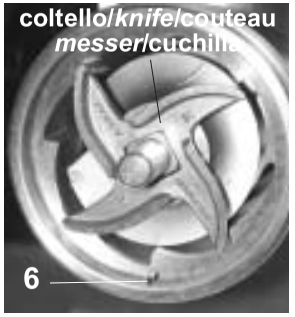


F





G



H

Maneggiare questi oggetti con precauzione per evitare la loro caduta sui piedi.
Posizionare il Pressacarne (n°1 foto I) nel foro di entrata.
Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.

⚠ **Non iniziare la macinazione senza prima aver inserito la bocca di macinazione secondo le modalità sopra esposte.**
Nel modello A/E 32 inserire correttamente la tramoggia infilando dapprima la chiavetta dell'interruttore di sicurezza (n.1 fig.H/1) nella fessura superiore del carter, poi il foro della tramoggia sul convogliatore; verificarne il corretto inserimento.
Avviare la macchina premendo il pulsante di avvio (n.1 fig. L)

Iniziare la lavorazione inserendo i pezzi di carne all'interno della tramoggia.

Con una mano si conducono verso il foro di entrata e con l'altra, munita di Pressacarne (n.1 fig. I), si compri mono verso il basso: la carne macinata uscirà dalla bocca anteriore cadendo in una vasca di raccolta opportunamente posizionata.

⚠ **Usare unicamente il pressacarne in dotazione.**

⚠ **Fare funzionare solo per alcuni secondi**
Se la lavorazione continua a non avvenire in modo corretto, spegnere la macchina e togliere completamente il prodotto rimasto all'interno. Agire come per la pulizia. (Vedere a pagina 21).

⚠ **Spegnere il motore a fine lavorazione premendo il tasto rosso** (n°2 foto L).

⚠ **Per ragioni di sicurezza non usare piastre esterne con fori di diametro ³ 8 mm o fori ovali.**

Always handle these objects with care to prevent them from falling on the operator's feet.
Place the Meat-pusher (n. 1 photo I) in the input hole.
Connect the electric plug to the power outlet.

⚠ ***Never start meat mincing before the head has been mounted according to the instructions above. In the model A/E32, insert the feed pan properly, first by slipping the key of the safety switch (n.1 photo H/1) in the superior slit of the carter, then the hole of the feed pan in the conveyor; making sure it is correctly inserted.***

Start the machine by pressing the Connection button (n°1 foto L). Start working by putting pieces of meat inside the feedpan. With one hand guide them towards the input hole and with the other press them downwards using the meat pusher. The minced meat will come out of the front head and fall on the receiving pan.

⚠ ***Only use the Meat pusher supplied with the machine.***

⚠ ***Keep the lever tourned for a few seconds, then release it.***
If the mincer does not work correctly, turn the machine off and remove the product inside completely. Proceed as with cleaning. (See page 21).

⚠ ***After use, turn the motor off by pressing the red mushroom-head button** (n.2 photo L).*

⚠ ***For safety reasons, do not use plates with holes of diameter ≥ 8 mm or with oval holes.***

Manier ces objets avec précaution, pour éviter qu'ils ne tombent sur les pieds.
Mettre en place le Pilon (n°1 photo I) dans la goulotte d'alimentation.
Brancher la fiche électrique dans la prise de courant.

⚠ **Ne jamais commencer les opérations de hachage avant d'avoir correctement monté le corps selon les instructions ci-dessus**
Dans le modéle A/E32, insérer correctement la trémie en enfilant tout d'abord la clavette de l'interrupteur de sécurité (n.1 fig.H/1) dans la fissura supérieur du carter, ensuite le trou de la trémie dans le corps d'amenée; en vérifiant que l'insertion soit correcte.

Mettre la machine en service en actionnant le bouton de mise sous tension (n.1 photo L).
Commencer la production en introduisant des morceaux de viande à l'intérieur de la trémie. Les accompagner à l'aide d'une main vers la goulotte d'alimentation et, de l'autre main, munie du Pilon, les presser vers le bas, la viande hachée sortira du corps antérieur et tombera dans le bac de récupération.

⚠ **Utiliser uniquement le Pilon fourni avec la machine.**

⚠ **N'utiliser cette fonction que pendant quelques secondes.**
Si le fonctionnement continue de façon incorrecte, éteindre la machine et enlever complètement le produit présent à l'intérieur. Suivre la procédure indiquée pour le nettoyage (voir page 21).

⚠ **Eteindre le moteur en fin d'utilisation au moyen du bouton coup-de-poing rouge** (n°2 photo L).

⚠ **Pour des raisons de securité ne pas utiliser des plaques avec des trous ayant diamètre ≥ 8 mm. ou des trous ovales.**

Die Einfüllwanne (Nr.10 Foto I) einsetzen und (wenn vorgesehen), mit dem Sperrzahn (Nr.12 Foto I) befestigen.
Die Auffangschale unter den Stopfer (Nr. 1 Foto I) in den Einfüllstutzen stecken.
Den Stecker in die Steckdose einstecken.

⚠ ***Erst mit dem Mahlen beginnen, wenn die Mahlöffnung auf die oben dargestellte Weise eingesetzt und sichergestellt ist.***
Beim Modell A/E 32 den Trichter richtig einsetzen. Zuerst den Schlüssel des Sicherheitskeil (Nr. 1 Abb. H/1) in den oberen Gehäuseschlitz, dann das Trichterloch auf dem Schneckengehäuse einsetzen und überprüfen, dass er richtig eingesetzt ist
Die Maschine anlassen den Einschaltknopf drückt (Nr. 1 Foto L). Nun die Fleischstücke in die Einfüllwanne geben. Mit einer Hand werden diese zum Einfüllstutzen geschoben und mit der anderen mit dem Stopfer nach unten gedrückt.
Das haschierte Fleisch tritt aus dem vorderen Auslauf heraus und fällt in die Auffangschale.

⚠ ***Verwenden Sie ausschliesslich den mitgelieferten Stopfer.***

⚠ ***Nur für ein paar Sekunden rückwärts laufen lassen.***
Wenn das Fleisch weiterhin nicht gut durchläuft, stellen Sie die Maschine ab und nehmen Sie den Rest des Fleisches heraus. Dann gehen Sie wie bei der Reinigung vor (siehe Seite 21).

⚠ ***Am Ende der Arbeit die Maschine durch Druck auf die rote Pilztaste** (Nr. 2 Foto L) abstellen.*

⚠ ***Aus Sicherheitsgründen keine Loch-scheiben mit Lochdurchmesser ≥ 8 mm oder ovalen Löchern verwenden.***

Manejar estos objetos con precaución para evitar su caída sobre los pies.
Posicionar el prensacarne (n° 1 foto I) en el agujero de entrada.
Conectar el enchufe eléctrico a la toma de corriente.

⚠ **No comenzar la picadura sin haber colocado la boca de picadura de la manera antes indicada.**
En el modelo A/E 32 montar correctamente la tolva introduciendo ante todo la chaveta del interruptor de seguridad (n° 1 fig. H/1) en la ranura superior del cárter; a continuación hacer coincidir el agujero de la tolva con el transportador y controlar que la posición sea correcta.

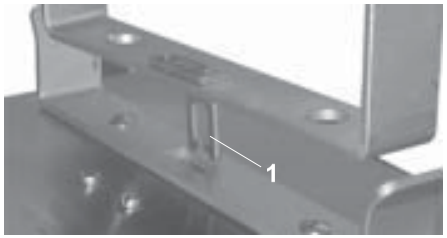
Activar la máquina accionando el botón de activación (nº 1 foto L). Comenzar el trabajo introduciendo los pedazos de carne en la tolva. Con una mano se conducen los pedazos hacia el agujero de entrada y con la otra, utilizando un prensacarne, se comprimen hacia abajo. La carne picada saldrá por la boca delantera y caerá en un recipiente receptor adecuadamente situado.

⚠ **Se debe utilizar únicamente el prensacarne adjunto.**

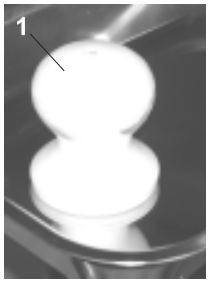
⚠ **Hacer funcionar sólo durante algunos segundos.**
Si el trabajo continúa presentando dificultades, se deberá apagar la máquina y retirar por completo el producto presente en su interior. Proceder como para la limpieza (véase pág. 21).

⚠ **Una vez concluido el trabajo, oprimir la tecla roja** (n°2 foto L) **para apagar el motor.**

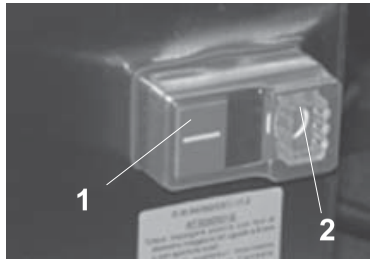
⚠ **Por razones de seguridad no se deben utilizar placas externas con agujeros de diámetro ≥ 8 mm o agujeros ovales.**



H/1



I



L

Pulizia e Manutenzione

Attenersi alle prescrizioni contenutenelle Direttive (93/43/CEE e 96/3/CEE (HACCP)

⚠ **Qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione deve essere effettuata con la presa di corrente elettrica disinserita. Si consiglia di smontare e pulire accuratamente tutti i giorni, con acqua tiepida e detergente neutro sia la bocca che la sede in cui è introdotta. Non pulire la macchina con getto d'acqua, ma solo con straccio umido.**
Non lasciare le parti a bagno nell'acqua.

Pulizia

Pulire quotidianamente la macchina dopo averla usata.

⚠ **A fine produzione non conservare la carne nella tramoggia.**

⚠ **Usare solamente detergenti neutri** (è ammesso occasionalmente alcool denaturato). Prestare particolare riguardo alle zone a contatto con il prodotto.

⚠ **Disinserire la presa di corrente elettrica.**

Per agevolare la pulizia dei fori della piastra si consiglia di sbattere quest'ultima, in posizione piatta, sopra una spessa spugna imbevuta d'acqua.
L'elasticità della spugna e la pressione dell' acqua agevoleranno l'uscita dei residui dall'alto della Piastra.
Completare la pulizia dei particolari con un getto di acqua corrente, quindi asciugarli.
Pulire l'esterno della macchina con spugna umida facendo attenzione a non fare entrare acqua nelle feritoie di raffreddamento presenti.

Cleaning and Maintenance

Please follow the recommendations of Directive 93/43/EEC and 96/3/EEC (HACCP)

⚠ ***Always disconnect from power supply before performing anycleaning and servicing operation.***
It is recommended to remove the head and its seat and clean them every day with lukewarm water and neutral detergent.
Do not clean with water spray.
Use a damp cloth only. Do not soak the parts.

Cleaning

Clean the machine daily after use.

⚠ ***When mincing cycle is finished, o not store meat into the feed pan.***

⚠ ***Use only neutral cleansing agents*** *(occasionally you can use denatured alcohol). Pay special attention to those parts of the machine that come into contact with the product.*

⚠ ***Disconnect from power supply.***

Wash all these parts with lukewarm running water until they are completely clean.
Do not leave them submerged in water.
To clean the Plate holes easily, we recommend you beat the plate, in a horizontal position, on a thick sponge soaked with water.
Complete the cleaning of the parts with a spray of running water, then dry them.
Clean the outer casing of the machine with a wet sponge. It is important that no water enter the machine through the vent slots.

Nettoyage et Entretien

Respecter les dispositions de la Directive 93/43/CEE et 96/3/CEE (HACCP)

⚠ **Débrancher la machine avant toute opération de nettoyage ou d'entretien. Démonter et nettoyer soigneusement, tous les jours, le corps de hachage et son siège avec de l'eau tiède et détergent neutre.**
Ne pas utiliser de jet d'eau, mais uniquement un chiffon humide.
Ne pas laisser les pièces immergées dans l'eau.

Nettoyage

Nettoyer quotidiennement la machine après l'avoir utilisée.

⚠ **En fin de production ne pas conserver la viandre a l'interieur de la tremie.**

⚠ **N'utiliser que des détergents neutres** (seul l'alcool dénaturé est admis de façon occasionnelle). Veiller particulièrement aux zones en contact avec le produit.

⚠ **Débrancher la machine du secteur.**

Pour faciliter le nettoyage des orifices de la Plaque, nous vous conseillons de la battre, en position plate, sur une éponge épaisse imprégnée d'eau.
L'élasticité de l'éponge et la pression de l'eau faciliteront la sortie des résidus par le haut de la Plaque.
Compléter le nettoyage des pièces au jet d'eau courant, puis les sécher.
Nettoyer l'extérieur de la machine avec une éponge humide en veillant à ne pas faire pénétrer d'eau dans les fentes de refroidissement.

Reinigung und Wartung

Halten Sie sich an die Vorschriften der Richtlinie 93/43/EWG und 96/3/EWG (HACCP)

⚠ ***Bei allen Reinigungs- und Wartungs-arbeiten muss der Stecker ausgezogen werden. Das Schneckengehäuse und dessen Sitz müssen täglich innen und aussen sorgfältig mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungs-mittel gereinigt werden.***
Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl, sondern mit einem nassen Lappen reinigen.
Die Teile nicht im Wasser liegen lassen.

Reinigung

Die Maschine muss täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

⚠ ***Am Ende der Produktion behalten Sie nicht das Fleisch in der Einfuellwanne.***

⚠ ***Ausschliesslich neutrale Reinigungsmittel verwenden*** *(gelegentlich ist denaturierter Alkohol erlaubt). Die mit dem Produkt in Berührung kommendenTeile besonders gut reinigen.*

⚠ ***Stecker ausziehen.***

Zur leichteren Reinigung der Lochscheibe diese waagrecht auf einem dicken nassen Schwamm ausklopfen.
Der weiche Schwamm und der Druck des Wassers drücken die Reste nach oben aus den Löchern heraus.
Die Teile unter dem Wasserstrahl reinigen und dann trocknen.
Die Aussenseite der Maschine mit einem feuchten Schwann reinigen, wobei zu beachten ist, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt.

Limpieza y Mantenimiento

Atenerse a las disposiciones de la Directiva 93/43/CEE y 96/3/CEE (HACCP)

⚠ **Cualquier operación de limpieza y mantenimiento debe efectuarse con el enchufe desconectado. Les aconsejamos que desmonten y limpien cuidadosamente todos los días con agua tibia y detergente neutro tanto el sistema de picado como el alojamiento en que se encuentra. Nunca limpien la máquina con chorros de agua sino sólo con un trapo húmedo. No dejen las partes en baño de agua.**

Limpieza

Limpiar a diario la máquina después del uso.

⚠ **Una vez concluida la producción no se debe conservar la carne en la tolva.**

⚠ **Usar sólo detergentes neutros** (ocasionalmente se podrá utilizar alcohol desnaturalizado).
Se deberán tratar con especial cuidado las zonas que entran en contacto con el producto.

⚠ **Desconectar el enchufe.**

Para facilitar la limpieza de los agujeros de la Placa les aconsejamos que arrojen la placa en posición plana, contra una esponja embebida de agua.
La elasticidad de la esponja y la presión del agua facilitarán la salida de los residuos por lo alto de la Placa.
Completar la limpieza de los componentes aplicándoles un chorro de agua corriente y secándolos. Limpiar la parte externa de la máquina con esponja húmeda evitando cuidadosamente la entrada de agua en las ranuras de enfriamiento.

⚠ **Non usare mai getti d'acqua.**

Sotto la macchina si possono accumulare detriti di carne, polvere e altro.
Pulire accuratamente, sempre con spugna umida, aiutandosi eventualmente con un arnese lungo e sottile o sollevando leggermente la macchina.
Rimontare gli accessori lavati, solamente in occasione di una successiva lavorazione (vedi a pag. 18).

Controlli periodici

Controllare l'usura della Piastra (n°2 foto N) e del Coltello (n°4 foto N).

La sostituzione della Piastra e del Coltello deve venire effettuata quando la somma dei loro due spessori si è ridotta di ca. 3 mm rispetto al valore iniziale ammontante a (per la versione Enterprise):

Piastra + Coltello del 12 - mm 18,5
Piastra + Coltello del 22 - mm 20
Piastra + Coltello del 32 - mm 23

Sostituire entrambi i componenti.

Coltello e Piastra devono sempre lavorare abbinati.

Nei casi Unger sostituire contemporaneamente anche tutte le rimanenti piastre e coltelli.

⚠ ***Never use a direct spray of water.***

Meat residues, dust or similar may accumulate under the machine.
Clean carefully with a wet sponge. If necessary use a long and thin tool or slightly lift the machine.
Reassemble the washed parts only when you start working with the machine again (see page 18).

Regular controls

Check for tear and wear of the Plate (n.2 photo N) and of the Knife (n.4 photo N).

The Plate and the Knife must be replaced when the sum of the thickness of each part is reduced by 3mm as compared to the initial values (for the Enterprise version):

12 Plate + Knife - 18,5 mm
22 Plate + Knife - 20 mm
32 Plate + Knife - 23 mm

Replace both parts.

The Knife and the Plate must always work together.

For Unger series, also replace all the remaining plates and knives.

⚠ **Ne jamais utiliser de jets d'eau directs.**

Il est possible que s'accumulent sous la machine des déchets de viande, poussière et autres.
Nettoyer soigneusement, toujours avec une éponge humide, en se servant au besoin d'un outil long et pointu ou en soulevant légèrement la machine.
Ne remonter les accessoires lavés que lors de l'utilisation suivante (voir page 18).

Contrôles périodiques

Contrôler l'usure de la plaque (n°2 photo N) et du couteau (n°4 photo N).

Le remplacement de la Plaque et du Couteau doit se faire quand la somme de leurs deux épaisseurs s'est réduite d'environ 3 mm par rapport à la valeur initiale qui est de (pour la version Enterprise) :

Plaque + couteau pour 12 - mm 18,5
Plaque + couteau pour 22 - mm 20
Plaque + couteau pour 32 - mm 23

Remplacer les deux éléments.

Le Couteau et la Plaque doivent toujours fonctionner ensemble.

Sur les types Unger, remplacer par la même occasion toutes les autres Plaques et tous les autres Couteaux.

⚠ ***Nie einen direkten Wasserstrahl benutzen.***

Unter der Maschine können sich Fleischreste, Staub u.a. ansammeln.
Reinigen Sie immer mit einem feuchten Schwamm und verwenden Sie dazu ein langes, dünnes Handwerkzeug oder heben Sie die Maschine leicht an.

Die Zubehörteile erst montieren, wenn sie das nächste Mal verwendet werden (siehe Seite 18).

Periodische Kontrollen

Die Abnutzung der Scheibe (Nr.2 Foto N) und des Messers (Nr.4 Foto N) prüfen.

Die Scheiben und das Messer müssen ersetzt werden, wenn die Summe ihrer Stärken um etwa 3 mm kleiner ist als der Anfangswert von (für die Version Enterprise):

Scheibe + Messer 12 - mm 18,5
Scheibe + Messer 22 - mm 20
Scheibe + Messer 32 - mm 23

Jeweils beide Teile ersetzen.

Messer und Scheibe müssen immer zusammen verwendet werden.

Bei den Unger gleichzeitig auch alle andern Scheiben und Messer ersetzen.

⚠ **No utilicen chorros de agua**

Debajo de la máquina se pueden acumular residuos de carne, polvo u otras cosas. Limpiar esmeradamente siempre con una esponja húmeda, ayudándose en su caso con una herramienta larga y fina o levantando ligeramente la máquina.
Reensamblar los accesorios lavados sólo con motivo de una nueva elaboración (véase pág. 18).

Controles periódicos

Controlar el desgaste de la Placa (n°2 foto N) y la Cuchilla (n°4 foto N).

La sustitución de la Placa y de la Cuchilla deben efectuarse cuando la suma de sus espesores se ha reducido en 3 mm. aprox. respecto al valor inicial de (para la versión Enterprise):

Placa + Cuchilla de 12 - mm 18,5
Placa + Cuchilla de 22 - mm 20
Placa + Cuchilla de 32 - mm 23

Sustituir ambos componentes.

Cuchilla y Placa siempre han de trabajar acoplados.

En los sistemas Unger sustituir simultáneamente también todas las placas y cuchillas que quedan.

Scheda Tecnica / *Technical Card* / Fiche Technique / *Datenblatt* / Ficha Técnica A/E 12

Costruttore / *Manufacturer* / Fabricant / *Hersteller* / Fabricante la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / *Model* / Modèle / *Modelo* / Modelo : **A/E 12**
Bocca / *Head* / Corps de hachage / *Haschierkopf* / Cuerpo de Picadura : 12
Anno di Costruzione / *Construction Year* / Année de Fabrication / *Baujahr* / Año de Fabricación: ☐☐☐☐
Numero di Matricola / *Serial Number* / Numéro de Série / *Seriennummer* / Número de Matrícula: ☐☐E☐☐☐☐

Caratteristiche Tecniche / *Technical Specifications* / Caractéristiques Techniques / *Technische Merkmale* / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
-Livello di Pressione Acustica continuo / *Level of acoustic pressure A* / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / *Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A* / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) -
-Valore massimo pressione acustica / *Max. level of weighed instant acoustic pressure C* / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/*Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C* / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) **-**
-Livello di potenza acustica/*Acoustic power level* / Niveau de puissance sonore / *Schalleistungspegel der Maschine* / *Nivel de potencia acústica* : dB (A) **-**

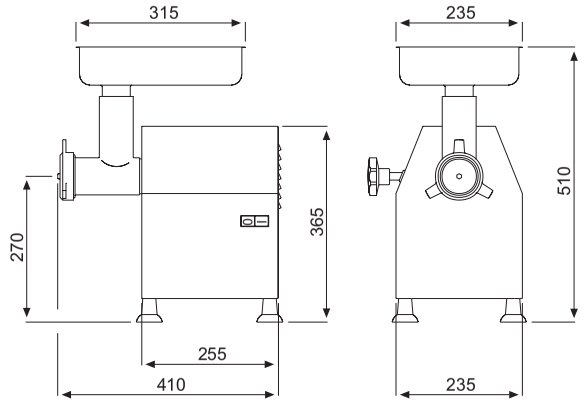
Tipo collegamento (rif.a pag.16) a **Spina** : a cura del Cliente / *Type of connection (see page 16) with **Plug**: by the Customer* / Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soins du Client / *Anschlussart (siehe S.16) mit **Stecker**: Durch den Kunder* / Tipo de conexión (ref. pág.16) por **Enchufe** : por el Cliente **A B C**

Peso netto / *Net weight* / Poids net / *Nettogewicht* / Peso neto : Trifase / *Three-phase* / Triphasé / *Dreiphasig* / Trifasica ..... kg 24
Monofase / *Single-phase* / Monophasé / *Einphasig* / Monofasica ..... kg 25

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / *Motor and Electric Input Technical Data* / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / *Anschlussdaten für Strom und Motor* / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale *Volt Rated* Tension nominale *Nennspannung* Tensión nominal volt	N° fasi *No of phases* Nbre phases *Anz. phasen* N° fases	Freq. nom. *Rated Freq.* Fréq. nom. *Nenn-Freq.* Frec. nom. *HZ*	Potenza nominale *Rated Output* Puissance nominale *Nennleistung* Potencia nominal kW	HP	Velocità nominale *Rated speed* Vitesse nominale *Nenn-geschwindig-keit* Velocidad nominal g/mn / *rpm* / t/min./ U/min / *rpm*	Corrente *Current* Courant *Strom* *Corriente* nominale / *rated* / nominale *nominal* / nominal A	spunto / *peak* / démarrage *Anlauf* / de aceleración A	Capacità condens. *Capacitor* Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio *Service Type* Type service *Betriebsart klasse* Tipo servizio	Classe isolamento *Insulation Class* Classe isol. *Isolations-faktor* Clase aislamiento	Fattore di potenza *Power factor* Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	0,75	1	1396	1,6	6,1	-	S3 10%	F	0,71
230	1	50	0,75	1	1368	4	7,1	16	S3 10%	F	0,94

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / *Overall dimensions (see picture)* / Dimensions hors-tout (voir figure) / *Abmessungen (Siehe Abbildung)* / Espacio requerido (véase figura)



Scheda Tecnica / *Technical Card* / Fiche Technique / *Datenblatt* / Ficha Técnica A/E 22

Costruttore / *Manufacturer* / Fabricant / *Hersteller* / Fabricante la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / *Model* / Modèle / *Modelo* / Modelo : **A/E 22**
Bocca / *Head* / Corps de hachage / *Haschierkopf* / Cuerpo de Picadura : 22
Anno di Costruzione / *Construction Year* / Année de Fabrication / *Baujahr* / Año de Fabricación: ☐☐☐☐
Numero di Matricola / *Serial Number* / Numéro de Série / *Seriennummer* / Número de Matrícula: ☐☐ E ☐☐☐☐

Caratteristiche Tecniche / *Technical Specifications* / Caractéristiques Techniques / *Technische Merkmale* / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
-Livello di Pressione Acustica continuo / *Level of acoustic pressure A* / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / *Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A* / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) -
-Valore massimo pressione acustica / *Max. level of weighed instant acoustic pressure C* / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/*Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C* / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) **-**
-Livello di potenza acustica/*Acoustic power level* / Niveau de puissance sonore / *Schalleistungspegel der Maschine* / *Nivel de potencia acústica* : dB (A) **-**

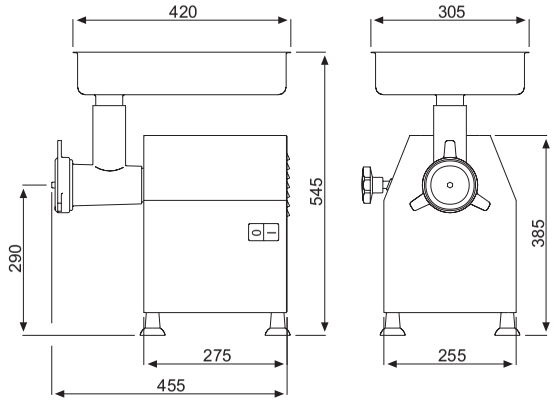
Tipo collegamento (rif.a pag.16) a **Spina** : a cura del Cliente / *Type of connection (see page 16) with* ***Plug****: by the Customer* / Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soins du Client / *Anschlussart (siehe S.16) mit* ***Stecker****: Durch den Kunder* / Tipo de conexión (ref. pág.16) por **Enchufe** : por el Cliente **A B C**

Peso netto / *Net weight* / Poids net / *Nettogewicht* / Peso neto : Trifase / *Three-phase* / Triphasé / *Dreiphasig* / Trifasica ..... kg 28
Monofase / *Single-phase* / Monophasé / *Einphasig* / Monofasica ..... kg 29

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / *Motor and Electric Input Technical Data* / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / *Anschlussdaten für Strom und Motor* / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale *Volt Rated* Tension nominale *Nennspannung* Tensión nominal volt	N° fasi *No of phases* Nbre phases *Anz. phasen* N° fases	Freq. nom. *Rated Freq.* Fréq. nom. *Nenn-Freq.* Frec. nom. *HZ*	Potenza nominale *Rated Output* Puissance nominale *Nennleistung* Potencia nominal kW	HP	Velocità nominale *Rated speed* Vitesse nominale *Nenn-geschwindig-keit* Velocidad nominal g/mn / *rpm* / t/min./ U/min / rpm	Corrente *Current* Courant *Strom* *Corriente* nominale / *rated* / nominale *nominal* / nominal A	spunto / *peak* / démarrage *Anlauf* / de aceleración A	Capacità condens. *Capacitor* Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio *Service Type* Type service *Betriebsart klasse* Tipo servizio	Classe isolamento *Insulation Class* Classe isol. *Isolations-faktor* Clase aislamiento	Fattore di potenza *Power factor* Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	1,1	1,5	1426	3	9,2	-	S3 10%	F	0,75
230	1	50	1,1	1,5	1380	6	15,6	25	S3 10%	F	0,97

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / *Overall dimensions (see picture)* / Dimensions hors-tout (voir figure) / *Abmessungen (Siehe Abbildung)* / Espacio requerido (véase figura)



Scheda Tecnica / *Technical Card* / Fiche Technique / *Datenblatt* / *Ficha Técnica* A/E 32

Costruttore / *Manufacturer* / Fabricant / *Hersteller* / Fabricante la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / *Model* / Modèle / *Modelo* / Modelo : **A/E 32**
Bocca / *Head* / Corps de hachage / *Haschierkopf* / Cuerpo de Picadura : 32
Anno di Costruzione / *Construction Year* / Année de Fabrication / *Baujahr* / Año de Fabricación: ☐☐☐☐
Numero di Matricola / *Serial Number* / Numéro de Série / *Seriennummer* / Número de Matrícula: ☐☐E☐☐☐☐

Caratteristiche Tecniche / *Technical Specifications* / Caractéristiques Techniques / *Technische Merkmale* / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
-Livello di Pressione Acustica continuo / *Level of acoustic pressure A* / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / *Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A* / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) -
-Valore massimo pressione acustica / *Max. level of weighed instant acoustic pressure C* / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/*Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C* / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) **-**
-Livello di potenza acustica/*Acoustic power level* / Niveau de puissance sonore / *Schalleistungspegel der Maschine* / *Nivel de potencia acústica* : dB (A) **-**

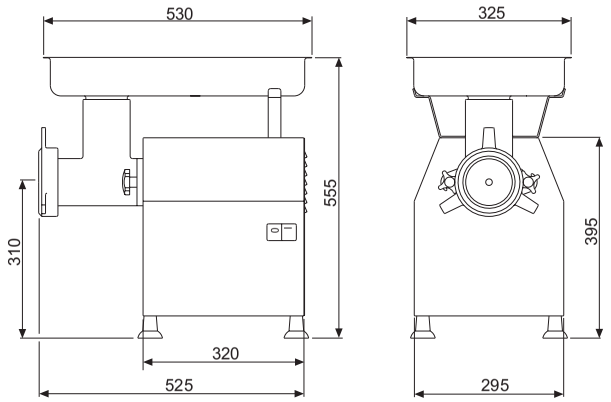
Tipo collegamento (rif.a pag.16) a **Spina** : a cura del Cliente / *Type of connection (see page 16) with **Plug**: by the Customer* / Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soins du Client / *Anschlussart (siehe S.16) mit **Stecker**: Durch den Kunder* / Tipo de conexión (ref. pág.16) por **Enchufe** : por el Cliente **A B C**

Peso netto / *Net weight* / Poids net / *Nettogewicht* / Peso neto : Trifase / *Three-phase* / Triphasé / *Dreiphasig* / Trifasica ..... kg 59
Monofase / *Single-phase* / Monophasé / *Einphasig* / Monofasica ..... kg 60

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / *Motor and Electric Input Technical Data* / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / *Anschlussdaten für Strom und Motor* / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale *Volt Rated* Tension nominale *Nennspannung* Tensión nominal volt	N° fasi *No of phases* Nbre phases *Anz. phasen* N° fases	Freq. nom. *Rated Freq.* Fréq. nom. *Nenn-Freq.* Frec. nom. *HZ*	Potenza nominale *Rated Output* Puissance nominale *Nennleistung* Potencia nominal kW	HP	Velocità nominale *Rated speed* Vitesse nominale *Nenn-geschwindig-keit* Velocidad nominal g/mn / *rpm* / *t/min./ U/min* / *rpm*	Corrente *Current* Courant *Strom* *Corriente* nominale / *rated* / nominale *nominal* / nominal A	spunto / *peak* / démarrage *Anlauf* / de aceleración A	Capacità condens. *Capacitor* Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio *Service Type* Type service *Betriebsart klasse* Tipo servizio	Classe isolamento *Insulation Class* Classe isol. *Isolations-faktor* Clase aislamiento	Fattore di potenza *Power factor* Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	2,2	3	1421	4,7	18,9	-	S3 10%	F	0,81
230	1	50	2,2	3	1378	11	33	55	S3 10%	F	0,96

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / *Overall dimensions (see picture)* / Dimensions hors-tout (voir figure) / *Abmessungen (Siehe Abbildung)* / Espacio requerido (véase figura)



Schemi elettrici

Gli Schemi elettrici che seguono si riferiscono a tutti i tipi di macchine presentati nelle Istruzioni per l'Uso.

Wiring diagram

The following wiring diagrams are valid for all the types of machines described in these Operating Instructions.

Schémas Electriques

Les Schémas Electriques ci-après se réfèrent à tous les types de machines présentés dans la Notice d'Utilisation.

Schaltpläne

Die nachfolgenden Schaltpläne gelten für alle in der Betriebsanleitung aufgeführten Maschinentypen.

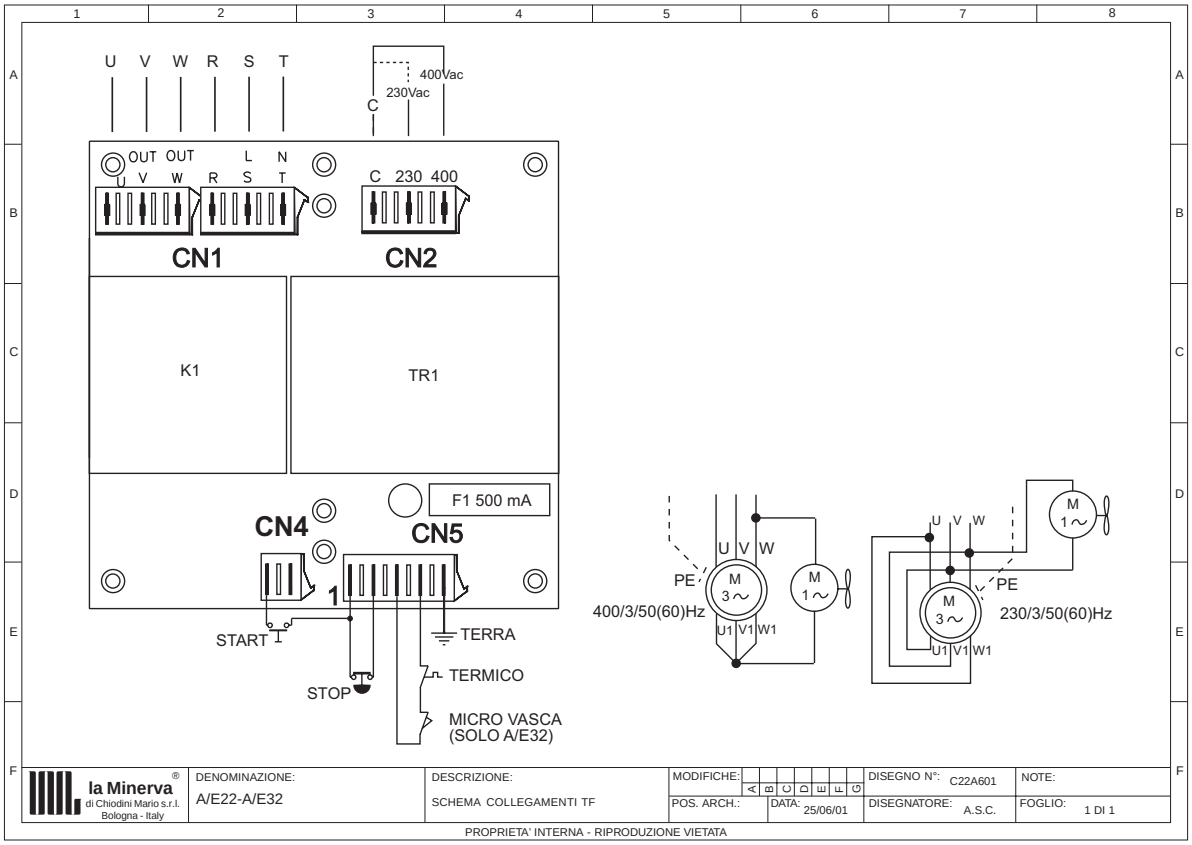
Esquemas eléctricos

Los Esquemas eléctricos que a continuación se indican se refieren a todos los tipos de máquinas presentados en las Instrucciones para el Uso.

Schema Topografico della Scheda /Layout of the Card / Schéma Topographique de la carte / *Anschlussplan Platine* / Esquema Topográfico Ficha C22A604

Schema Topografico della Scheda /Layout of the Card / Schéma Topographique de la carte / *Anschlussplan Platine* / Esquema Topográfico Ficha C22A605

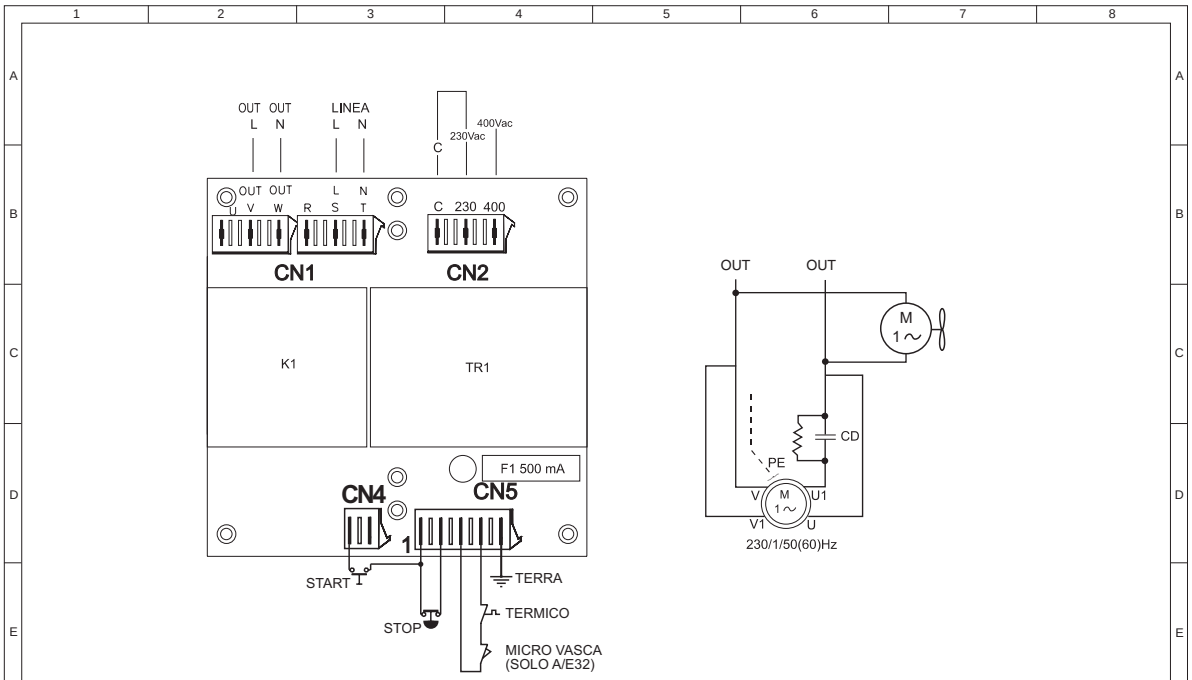
Schema Topografico della Scheda /*Layout of the Card* / Schéma Topographique de la carte / *Anschlussplan Platine* / Esquema Topográfico Ficha C22A604



la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l. Bologna - Italy	DENOMINAZIONE: A/E22-A/E32	DESCRIZIONE: SCHEMA COLLEGAMENTI TF	MODIFICHE: A B C D E F G	DISEGNO N°: C22A601	NOTE:
			POS. ARCH.:	DATA: 25/06/01	DISEGNATORE: A.S.C.	FOGLIO: 1 DI 1

PROPRIETA' INTERNA - RIPRODUZIONE VIETATA

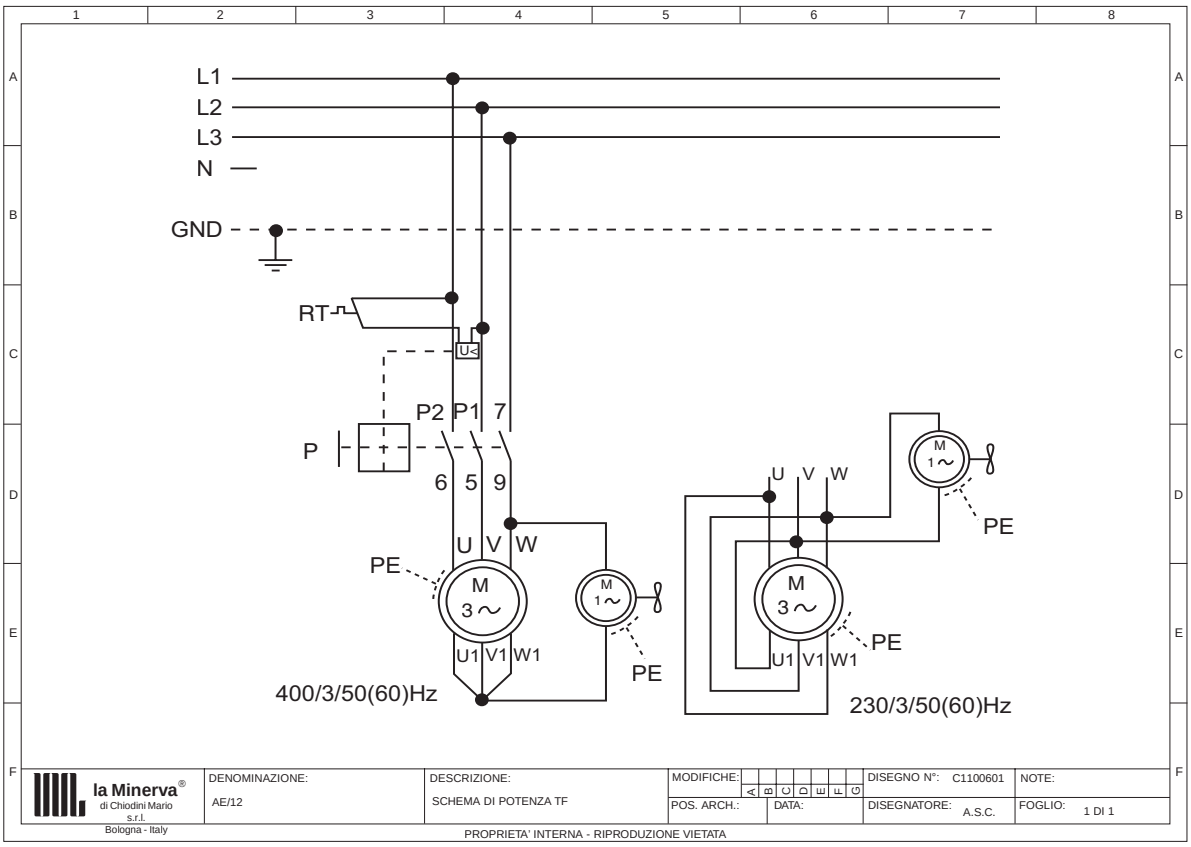
Schema Topografico della Scheda /*Layout of the Card* / Schéma Topographique de la carte / *Anschlussplan Platine* / Esquema Topográfico Ficha C22A605



la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l. Bologna - Italy	DENOMINAZIONE: A/E22-A/E32	DESCRIZIONE: SCHEMA COLLEGAMENTI MF	MODIFICHE: A B C D E F G	DISEGNO N°: C22A604	NOTE:
			POS. ARCH.:	DATA: 25/06/01	DISEGNATORE: A.S.C.	FOGLIO: 1 DI 1

PROPRIETA' INTERNA - RIPRODUZIONE VIETATA

Schema di Potenza Trifase **C1100601**

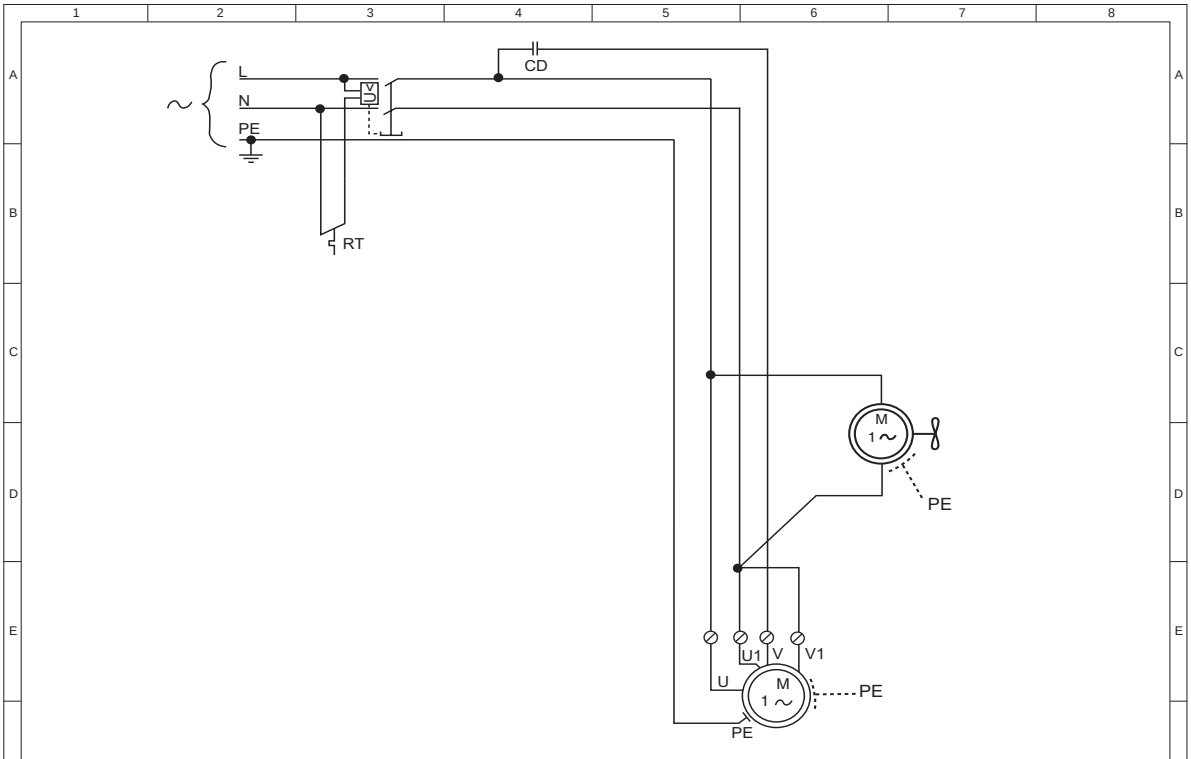


la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l. Bologna - Italy	DENOMINAZIONE: AE/12	DESCRIZIONE: SCHEMA DI POTENZA TF	MODIFICHE: A B C D E F G	DISEGNO N°: C1100601
			POS. ARCH.:	DATA:
			DISEGNATORE: A.S.C.	FOGLIO: 1 DI 1

NOTE:

PROPRIETA' INTERNA - RIPRODUZIONE VIETATA

Schema di Potenza Monofase **C30000601**



la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l. Bologna - Italy	DENOMINAZIONE: AE/12	DESCRIZIONE: SCHEMA DI POTENZA MF	MODIFICHE: A B C D E F G	DISEGNO N°: C30000601
			POS. ARCH.:	DATA:
			DISEGNATORE: A.S.C.	FOGLIO: 1 DI 1

NOTE:

PROPRIETA' INTERNA - RIPRODUZIONE VIETATA

Ricambi

⚠**Per le sostituzioni, utilizzare esclusivamente Ricambi Originali.**
Non attendere che i componenti siano completamente logorati.

Spare parts

⚠***Only use Original Spare parts.***
Do not wait for the parts to be completely worn out before replacing them

Pièces Détachées

⚠**Pour les remplacements, utiliser exclusivement des Pièces Détachées Originales.**
Ne pas attendre que les composants soient complètement usés.

Ersatzteile

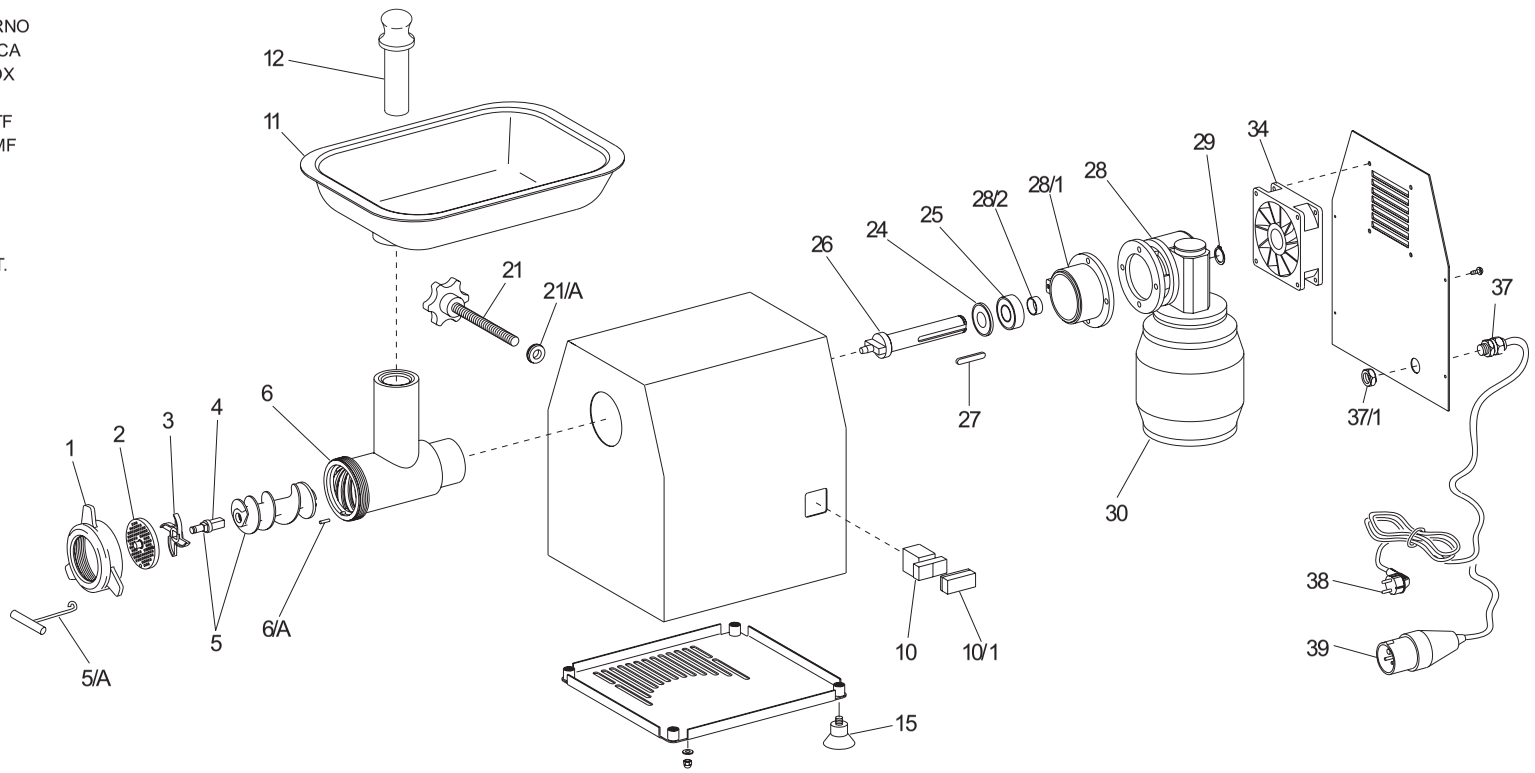
⚠ ***Nur Originalersatzteile verwenden.***
Warten Sie nicht, bis die Teile vollständig abgenutzt sind.

Recambios

⚠**Para las sustituciones, utilicen sólo Recambios originales.**
No esperen que los componentes estén completamente desgastados.

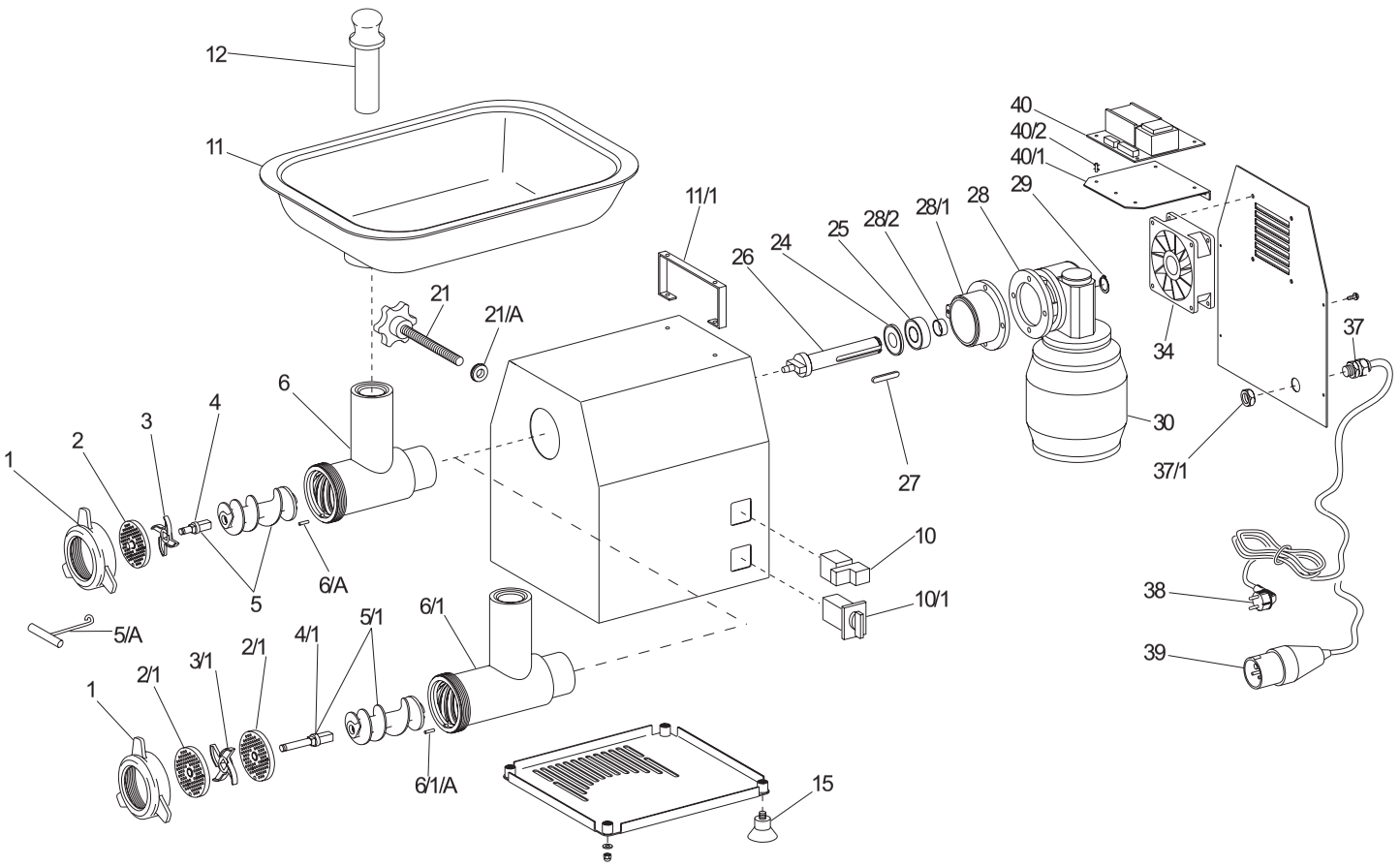
Tritacarne / *Mincer* / Hachoir / *Fleischwolf* / Picadora A/E 12

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	80120A012	VOLANTINO A/12 INOX
4	80120A221	PERNO ELICA A/12 INOX
5	80120A031	ELICA A/12 INOX CON PERNO
5/A	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
6	80120A085	CONVOGLIATORE A/12 INOX
6/A	20513642	SPINA CILINDRICA
10	20803406	PULSANTE ON-OFF 400V TF
10	20803405	PULSANTE ON-OFF 230V MF
10/1	20803372	MEMBRANA PULSANTI
11	22564362	TRAMOGGIA A/12
12	23000287	PRESSACARNE
15	23000203	PIEDINO GOMMA
21	23005530	POMELLO + PERNO FILETT.
21/A	22600080	PASSAFILO
24	20712542	PARAOLIO
25	20705124	CUSCINETTO
26	80220A017	ALBERO ELICA
27	20500172	LINGUETTA
28	21590110	RIDUTTORE
28/1	80220A015	PORTABOCCA
28/2	20552195	BOCCOLA
29	20480018	ANELLO SEEGER
30	2157Q313	MOTORE A/12 400-3-50 TF
30	2157RD13	MOTORE A/12 230-1-50 MF
34	2091R115	VENTILATORE
37	20861013	PRESSACAVO
37/1	20861062	CONTRODADO
38	21005365S	CAVO COMPLETO MF
39	21005465	CAVO COMPLETO TF



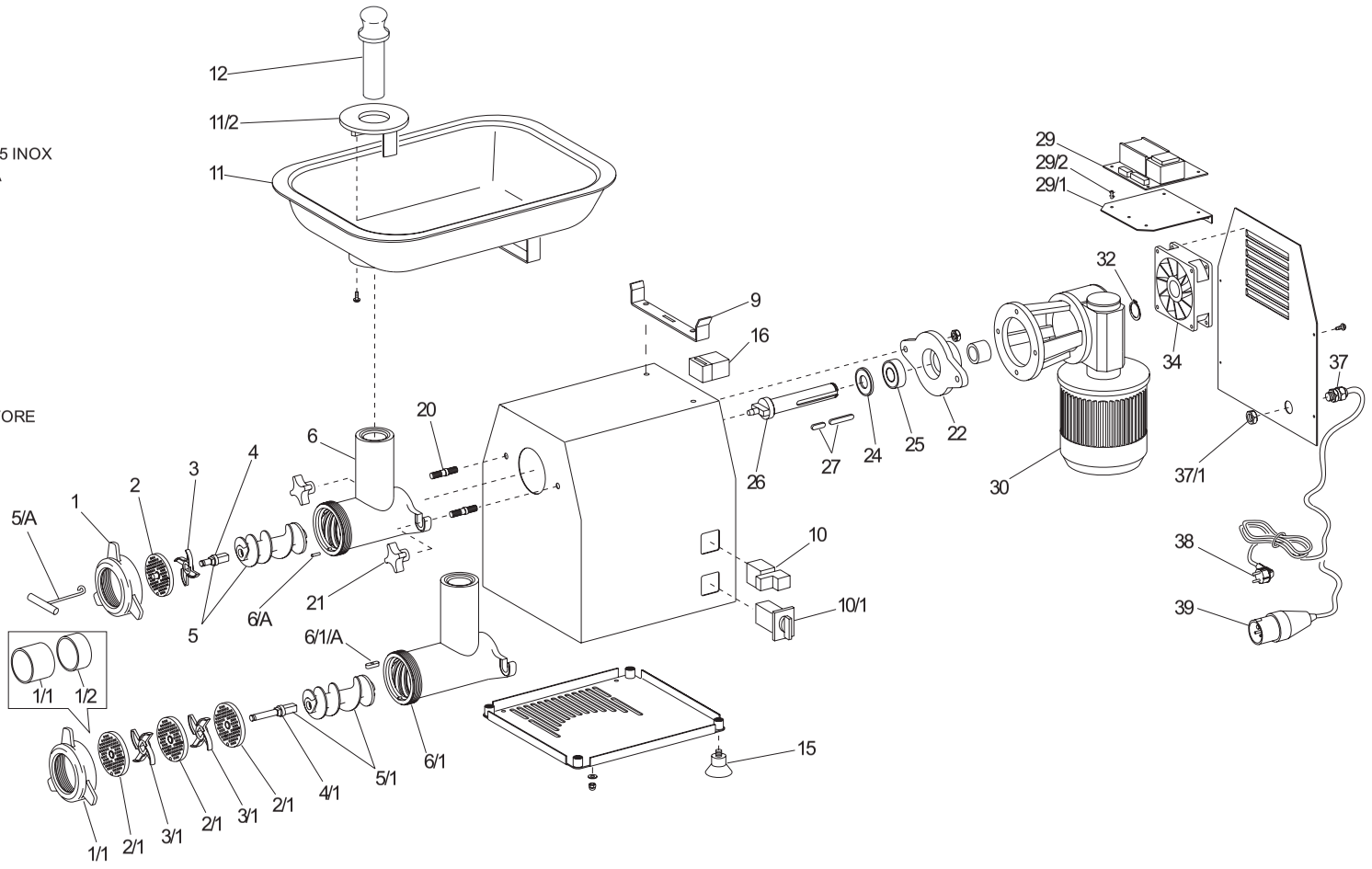
Tritacarne / *Mincer* / Hachoir / *Fleischwolf* / Picadora A/E 22

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	80220A012	VOLANTINO A/22 INOX
4	80220A221	PERNO ELICA A/22 INOX
4/1	80220A223	PERNO ELICA A/22 INOX U3
5	80220A031	ELICA A/22 INOX
5/1	80220A033	ELICA A/22 INOX UNGER 3
5/A	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
6	80220A085	CONVOGLIATORE A/22 INOX
6/1	80220A086	CONVOGLIATORE A/22 INOX U3
6/A	20513642	SPINA CILINDRICA
6/1A	80200088	LINGUETTA FERMAP.U3
10	20803401	PULSANTE MULTIFUNZIONE
10/1	20801614	INVERTITORE TF -MF
11	22564361	TRAMOGGIA A/22 INOX
11/1	80220A020	SUPPORTO TRAMOGGIA
12	23000287	PRESSACARNE
15	23000202	PIEDINO GOMMA
21	23005530	POMELLO + PERNO FILETTATO
21/A	22600080	PASSAFILO
24	20712542	PARAOLIO
25	20705124	CUSCINETTO
26	80220A017	ALBERO ELICA INOX
27	20500178	LINGUETTA
28	21590110	RIDUTTORE
28/1	80220A015	PORTABOCCA
28/2	20552195	BOCCOLA
29	20480018	ANELLO SEEGER
30	2157Q312	MOTORE A/22 400-3-50 TF
30	2157RD62	MOTORE A/22 230-1-50 MF
34	2091R115	VENTILATORE
37	20861013	PRESSACAVO
37/1	20861062	CONTRODADO
38	21005365S	CAVO COMPLETO MF
39	21005465	CAVO COMPLETO TF
40	20900065	SCHEDA ELETTRONICA
40/1	23002900	PORTASCHEDA
40/2	20900065	DISTANZIALE SCHEDA



Tritacarne / *Mincer* / Hachoir / *Fleischwolf* / Picadora A/E 32

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	80320A015	VOLANTINO A/32 INOX
4	82000321	PERNO ELICA A/32 INOX
4/1	82000325	PERNO ELICA UNGER 5
5	80320A031	ELICA A/32 INOX
5/A	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
5/1	80320A032	ELICA A/32 INOX UNGER 5
6	8021X085	CONVOGLIATORE 32-21X INOX
6/A	22800100	PERNO FERMAPIASTRA
6/1	8021X087	CONVOGLIATORE 32-21X UNGER5 INOX
6/1/A	80210088	LINGUETTA INOX FERMAPIASTRA
9	80320A020	SUPPORTO TRAMOGGIA
10	20803401	PULSANTE MULTIFUNZIONI
10/1	20801614	INVERTITORE TF
10/1	20801615	INVERTITORE MF
11	80320A037	TRAMOGGIA A/32 INOX
11/2	83320099	ANELLO SALVAMANO
11/3	80320A038	CHIAVE FINECORSA
12	23000292	PRESSACARNE
15	23000202	PIEDINO GOMMA
16	20800865	INTERRUTTORE FINECORSA
20	22565193	PERNO FISSAGGIO CONVOGLIATORE
21	23005532	POMELLO
24	20723650	PARAOLIO
25	20705125	CUSCINETTO
26	816032A5	ALBERO ELICA INOX
27	20500198	LINGUETTA
28	21590104	RIDUTTORE
28/1	20551125	BOCCOLA
29	20900065	SCHEDA ELETTRONICA
29/1	8022A521	PORTASCHEDA
29/2	23002900	DISTANZIALE SCHEDA
30	2157RD68	MOTORE A/32 230-1-50
30	2157Q369	MOTORE A/32 400-3-50
32	20480025	ANELLO SEEGER
34	2091R115	VENTILATORE
37	20861014	PRESSACAVO
37/1	20861062	CONTRODADO
38	21005340	CAVO COMPLETO 3G 2,5 M 2,3
39	21005430	CAVO COMPLETO 4G 1,5 M 2,3



Via del Vetraio 36 Z.i.Roveri 2 40138 Bologna (Italia) - Tel. +39 051 53.01.74 - Fax + 39 051 53.53.27
http:\\www.laminerva.it - e-mail: laminerva@laminerva.it